

Gyros-Braten

Für 5 Personen

1,3 kg Schweinenacken	1 Gemüsezwiebel, Ringe	2 EL Gyros-Gewürz
150 g geriebenen Käse	2-3 Knoblauchzehen	Olivenöl

Schweinenacken schneckenförmig aufschneiden und ausrollen. Von beiden Seiten mit etwas Olivenöl einreiben.

Knoblauch auf die Innenseite des Nackens verteilen (einreiben) und anschließend das Gyrosgewürz von beiden Seiten aufstreuen. Auf die Innenseite des Gyrosbraten die in Ringe geschnittenen Zwiebeln verteilen. Darüber dann den Streukäse verteilen.

Den Gyrosbraten von der kurzen Seite beginnend vorsichtig aufrollen, sodass nichts hinausfällt. Anschließend den Gyrosbraten mit einem Metzgerfaden so fixieren, dass er nicht auseinander fallen kann.

Den Gyrosbraten in Frischhaltefolie einwickeln und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Zubereitungszeit beträgt rund 2 Stunden. Den Grill für 180 Grad indirekte Hitze vorbereiten und den Gyrosbraten bis zu einer Kerntemperatur von 75 Grad über indirekter Hitze garen lassen und anschließend servieren.

NN am 14. Oktober 2025