

Gyros vom Drehspieß

Zutaten (für 10 Personen):

- 2 kg Schweineschulter oder Schweinenacken
- 2 EL Knoblauchpulver
- 2 EL getrockneter Oregano
- 1 TL gemahlener Schwarzer Pfeffer
- 1 TL gemahlener Weißer Pfeffer
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1,5 EL Salz
- Zwiebeln
- Salat

Ein perfektes Gyros sollte möglichst am vertikalen Drehspieß zubereitet werden. Mittlerweile gibt es kleine Exemplare für zu Hause. Durch die Rotation und das gleichmäßige Grillen bildet sich an der äußeren Fleischschicht eine knusprige Kruste. Sie wird nach und nach in dünne Scheiben geschnitten und frisch serviert.

Für die Zubereitung benötigt man durchwachsenes Schweinefleisch aus der Schulter oder dem Nacken. Das Fett im Fleisch ist wichtig, da es dem Gyros Geschmack und Saftigkeit gibt.

Das Fleisch in dünne und gleichmäßig große Scheiben schneiden. Die Trockengewürze gegebenenfalls mörsern oder mahlen und miteinander vermengen. Je nach Geschmack kann man die Mengen der einzelnen Gewürze erhöhen, reduzieren oder zum Beispiel mit Kreuzkümmel, rotem Pfeffer, Thymian oder Majoran ergänzen.

Die erste Fleischscheibe von beiden Seiten würzen, dann auf die Arbeitsfläche legen. Nach und nach die weiteren Fleischscheiben darauflegen und jeweils mit 1 Prise Gewürzmischung bestreuen. Die geschichteten Fleischscheiben immer wieder etwas andrücken und formen, sodass ein runder und gleichmäßig breiter Turm entsteht.

Den Fleischturm mittig aufspießen und hochkant an den Grill stellen. Das geschichtete Fleisch etwa 30 bis 45 Minuten grillen und rotieren lassen, bis die äußere Schicht gar und knusprig ist. Die gegarte Schicht mit einem scharfen Messer dünn abschneiden und sofort servieren.

Etwa 10-15 Minuten warten, bis die nächste Schicht gar und knusprig ist. Das Gyros-Fleisch immer frisch servieren, da es schnell an Geschmack und Konsistenz verliert.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 13.11.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen