



## Zutaten

2,2 KG Schweinenacken  
Gyros Gewürz (am besten selber gemacht 😊) geht aber auch jeder andere.  
2 Gemüsezwiebeln  
2 Paprika rot  
1 KG griechischer Joghurt  
Olivenöl  
½ Zitrone  
2 Kiwi  
5-6 Knoblauchzehen

## Zutaten Gyros Rub

5 TL Oregano  
3 TL Thymian  
3 TL grobes Meersalz  
3 TL weiser Pfeffer  
3 TL Paprika Pulver Süß oder Scharf wie ihr es mögt.  
2 TL Majoran  
5 TL brauner Zucker  
3 TL Zwiebelgranulat  
1 TL Koriander Pulver  
1 TL Kreuzkümmel  
0,5 TL Cayennepfeffer  
0,5 TL Zimt

# GYROS VON DER WEBER KUGEL



## URLAUB FÜR DEN GAUMEN

Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Heute machen wir uns ein Gyros vom Drehspieß. Einfach immer wieder ein unschlagbarer Klassiker. Aber daran denken 24 Stunde Vorbereitungszeit! Als Erstes macht ihr euch die Gewürzmischung fertig. Alle Zutaten in eine Schüssel geben durchrühren und fertig ist euer mega Gyros RUB.

Als zweiten Schritt entfernt ihr extrem überschüssiges Fett von eurem Fleisch. Das brauchen wir nicht. Habt ihr diesen Schritt erledigt, schneidet ihr euch ein paar ordentliche Scheiben aus dem Fleisch (nicht zu dünn).

Schnappt euch eine Schüssel. Legt eure Fleischscheiben hinein. Fügt nun euer Olivenöl hinzu. Hier nach Auge, bei mir sind es immer so ca. 5-6 Esslöffel. Gewürzmischung darüber geben und gut ins Fleisch einmassieren. Jetzt fügt ihr alle anderen Zutaten hinzu, den Knoblauch, die Zitrone, die Kiwi und zu guter Letzt den Knoblauch und massiert alles gut durch. Jetzt abdecken und alles für min. 24 Stunden in den Kühlschrank.

Am nächsten Tag bereitet ihr euren Grill vor. Temperatur sollte ca. 180-200 Grad sein. Bitte so einstellen, dass der Bereich vom Spieß in der indirekten Hitze liegt. Je nach Grilltyp bitte einstellen.

In der Zwischenzeit bereiten wir unseren Spieß vor. Als Erstes kommt eine halbierte Gemüsezwiebel auf den Spieß. Danach kommt immer im Rhythmus Fleisch, Paprika, Gemüsezwiebel, bis ihr euren Spieß voll habt.

Zum Abschluss kommt noch eine halbe Gemüsezwiebel darauf und alles gut festziehen.

Nun kommt der Spieß auf den Grill. Zum Start lasst ihr das ganze ca. 60 Minuten drehen. Dann könnt ihr das erste Mal abschneiden. Danach ca. alle 20-25 Minuten könnt ihr das Schneiden wiederholen. Entweder Ihr stellt euch das Fleisch warm oder ihr genießt es direkt.

Dazu passt Krautsalat und Zaziki.

Dann bleibt nur noch eines, ab in die Figur damit.