



Gyros mi Tsatsiki

Für das Gyros:

1 kg Schweinenacken, in 0,5 cm Scheiben geschnitten
1 Stück große Zwiebel, halbiert

Für die Gewürzpaste:

2 Stück Zwiebel, fein gehackt
2 Stück Tomate, fein gewürfelt
3-4 Stück Knoblauchzehen, fein gehackt
1 TL Paprikapulver edelsüß
4 TL Salz
2 TL Pfeffer geschrotet
2 TL Oregano getrocknet

Für das Tsatsiki

500 g griechischer Joghurt (abgetropft)
1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
½ Salatgurke, geschält, entkernt, gerieben, gesalzen (Flüssigkeit abschütten)
2 TL frischer Dill, fein gehackt
50-75 ml Olivenöl
Saft einer halben Limette oder Weinessig (kein Balsamico!)
Salz

Passendes Zubehör

Drehspieß

In der Küche:

- Für das Gyros alle Zutaten der Gewürzpaste vermischen, anschließend die Schweinenackestreifen mit der Würzpaste marinieren und für mind. 1 Stunde (besser über Nacht) marinieren. Eine Hälfte der großen Zwiebel auf den Drehspieß stecken, die Marinade vom Fleisch streichen und die Fleischscheiben nacheinander auf den Spieß stecken. Zum Schluss die andere Zwiebelhälfte auf den Spieß stecken.
- Für das Tsatsiki alle Zutaten miteinander vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Am Grill:

- Den Grill für direkte hohe Hitze (220 - 240°C) vorbereiten. Den Gyros-Spieß auf dem vorgeheizten Grill für ca. 30 Minuten grillen, bis die äußere Schicht schön braun geworden ist. Das gebräunte Fleisch dünn mit einem Messer abschneiden und weiter grillen, bis die nächste Portion fertig ist. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis der Spieß aufgebraucht ist.

