

Gyros vom MOESTA-BBQ Spieß

4 kg	magerer Schweinenacken
1 KG	Joghurt
300 ml	Olivenöl
10 TL	Oregano - gerebelt
8 TL	Thymian - gerebelt
4 TL	Paprika - edelsüß
4 TL	Zwiebeln granuliert
5 TL	Knoblauch granuliert
4 TL	Rosmarin grob gemahlen
2 TL	Koriander gemahlen
6 TL	Salz
4 TL	Pfeffer, schwarz gemahlen
6 TL	Zucker
2	große Zwiebeln
2 Stück	Knoblauchzehen (je nach belieben)



Zubereitung:

Schweinenacken in 5mm starke Scheiben schneiden
Gewürze im Klarsichtbeutel mischen und in
Joghurtmasse und
Olivenöl einrühren

Schweinenacken mit der Joghurt-/Würzmasse bestreichen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Am nächsten Morgen mit den Zwiebeln aufspießen.



Tipps - Top Secret!

Tipps:

Gewürze mischen:

Die Gewürze vermischen sich besser wenn man diese in einen Gefrierbeutel gibt. Diesen dann so verschließen, dass Luft im Beutel ist. Ein bisschen schütteln und alles ist gut vermischt.

Marinieren des Fleisches:

Marinieren Sie das dünn geschnittene Schweinenackenfleisch je nach Geschmack mit Knoblauch, Öl, Joghurt und Gewürzen und lassen es mindestens 12-24 Stunden ziehen.

Aufbringen des Fleisches auf den Spieß

Zur Fixierung des Fleisches, arretieren Sie es oben und unten mit je einer großen Zwiebel. Das Fleisch selbst wird kreuzweise aufgespießt

Grillzeit:

Die erste Stunde den Spieß mit Alufolie umwickeln und bei 180-200 °Celsius vorgaren. Das Finish wird dann bei großer Hitze vollzogen. Ggf. noch einmal Kohle nachlegen um das Fleisch knusprig zu bräunen. Dann das Fleisch rundherum abscheiden. Für den nächsten Bräunungsvorgang wieder den Deckel auflegen.