

Gyros mit Zaziki



Hallo,

wir lieben Gyros und heute wollen wir euch zeigen, wie ihr ein Gyros selber machen könnt, das sich definitiv nicht hinter dem von eurem Lieblings Griechen verstecken muss.

Gyros vom Grill kann man in zwei unterschiedlichen Varianten machen. Variante A) man hat eine Rotisserie. Sprich einen Spieß, der sich per kleinem Motor von alleine dreht. Die gibt es sowohl für den Gas- als Kugelgrill für relativ kleines Geld. Im Grunde kann man die Investition nur empfehlen, denn man kann mit einer Rotisserie unzählig viele Speisen zubereiten wie z.B. Picanha oder Hähnchen.

Variante B) man steckt die Scheiben nicht auf den Drehspieß, sondern wickelt es mit einer Koch- und Bratenkordel zu einem Paket und grillt das ganze indirekt.

Es geht beides und schmeckt super!!!

Für 4 Personen benötigt ihr folgende Zutaten:

- 1,2kg Schweinenacken oder ein Stück aus der Schulter
- 1kg griechischen Joghurt
- 1 Gemüsezwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Gurke
- 4-6 EL Great Greek Rub von Sault & Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Zu Beginn schneidet ihr den Schweinenacken in 0,5 – 1,0cm breite Scheiben



Je dünner ihr es schneidet, umso feiner wird später auch das Gyros. Das ist also reine Geschmackssache. Dann schält und presst ihr den Knoblauch und mischt ihn zusammen mit der Zwiebel, die ihr vorher in dünne Scheiben geschnitten habt, unter 500g des Griechischen Joghurts. Dazu gebt ihr noch das Olivenöl und den Rub und mischt alles gut durch.



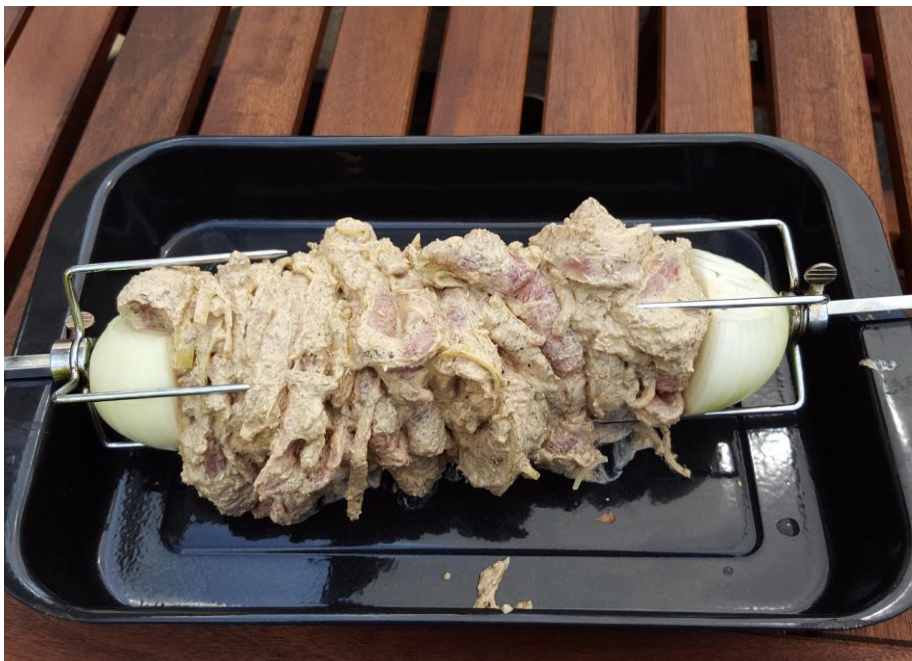
Zu guter Letzt gebt ihr das Fleisch dazu und vermischt es so, dass es überall mit der Marinade benetzt ist. Nun wird das Fleisch über Nacht in den Kühlschrank gestellt, damit es gut durchziehen kann.

Jetzt widmet ihr euch dem Zaziki. Dafür nehmt ihr 500g Griechischen Joghurt, presst zwei Knoblauchzehen hinein und würzt es mit Salz und Pfeffer. Zusätzlich kommt in kleine Stücke geriebene Gurke hinein. Wichtig ist bei der Gurke allerdings, dass sie nach dem Reiben noch einmal mit einem Küchentuch oder in einem Stück Küchenrolle gut ausgewrungen wird, denn das in der Gurke enthaltene Wasser wollen wir nicht im Zaziki haben.



Man sollte auf jeden Fall bei Zaziki den „richtigen“ Griechischen Joghurt wählen. Denn dieser hat deutlich mehr Fett (mindestens 10%) und ist auch deutlich cremiger. Nach dem alles gut gemischt wurde, kann das Zaziki ebenfalls in den Kühlschrank zum Durchziehen.

Am nächsten Tag spießt man (wenn man sich für Variante A entschieden hat) das Fleisch auf. Hierfür nimmt man am Anfang und Ende noch zusätzlich je eine große halbe Zwiebel. Diese dient zur Stabilität.



Vorher könnt ihr euren Grill auf 200 Grad indirekte Hitze vorbereiten. Dafür haben wir bei unserem Kugelgrill links und rechts Briketts in Körbe gelegt.



Nun wird das Fleisch für ca. 60-70 Minuten gegrillt und kann dann schon angeschnitten werden.



Wenn man größere Spieße zwischen 2 bis 4kg hat, dann kann der Spieß nach dem Anschneiden einfach weiter grillen. So kann man über einen längeren Zeitraum leckeres Gyros genießen.

Bei Variante B) läuft es im Grunde genauso. Hier wird das „Paket“ einfach 60-70 Minuten in die indirekte Zone in der Mitte gelegt. Allerdings, um das Fleisch später noch etwas krosser zu bekommen, sollte man es von allen Seite zum Schluss noch einmal in der direkten Hitze scharf angrillen.



Wir hoffen, dass es euch gefallen hat und dass ihr es ausprobiert!

Kleiner Tipp zu unserem Great Greek Rub: diesen kann man auf gleiche Weise z.B. für Minuten Steaks, Kotelets oder Schmetterlingsschnitzeln verwenden. Einfach das Fleisch einlegen und grillen. So bekommt man den typischen Gyrosgeschmack auch auf den Grill!!!

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr natürlich ebenfalls bei uns erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de