

Gyros-Schichtbraten

Zutaten für 4 Personen:

1 kg	Schweinehals
3 bis 4	Zwiebel (je nach Größe) geschält und in feine Ringe geschnitten
200 g	Rotkohl (freiwillig, kann auch weggelassen werden) in feine Streifen geschnitten
75 – 100 ml	Olivenöl
Prise	Gyrosgewürz, Salz, Pfeffer, Paprika, Kräuter

Zubereitung:

Den Schweinehals vom Metzger der Länge nach so wie Rouladen schneiden lassen und wieder aufeinander legen. Gyrosgewürz mit dem Olivenöl vermengen und mit Salz, Pfeffer, Kräutern und Paprika abschmecken sodass eine flüssige Marinade entsteht.

Die erste Halsscheibe hinlegen und die sichtbare Seite mit der Marinade bepinseln. Eine Schicht Zwiebel drauf (und wer möchte etwas Rotkohl) und dann wieder Fleisch, Marinade, Zwiebel...bis alles aufgebraucht ist.

Zum Binden erst am Anfang vom Braten einen Knoten, dann am Schluss und dann in der Mitte. Die ersten drei Bindungen nicht so fest, da sonst die Füllung rausgedrückt wird. Danach wie gewohnt binden.

Backzeit:

Bei 180 Grad Ober-Unterhitze 1,5 – 2 Std. im vorgeheizten Backofen braten. (Kerntemperatur 75 Grad)
In der Zeit immer wieder mit dem Bratensaft begießen.

Beim Servieren sich von Bindfaden zu Bindfaden vorarbeiten, das Fleisch ist gleich kleingeschnitten. Dazu schmeckt am besten Fladenbrot, Salat und Tzatziki.

Wilma Wirth