Rezept 3)

Gyros vom Grillspieß mit Gyros Impression Rub von Royal Spice

serviert mit eigenen Brötchen aus dem Dutch Oven

Schwierigkeitsstufe: ★★★☆☆ **Zeitaufwand:** ★★★★★

Zutaten:

Für das das Gyros:

2kg Schweinenacken
1kg Schweineschnitzel
200 ml Olivenöl
500 ml griechischer Naturjoghurt
5 Esslöffel ***Gyros Impression Rub von Royal Spice***
1 Zwiebel
1 Gemüsezwiebel
3 Knoblauchzehen

Informationen:

Vorbereitungszeit:	*45 Minuten*
Ziehzeit:	*min. 12 Stunden*
Zubereitungszeit:	*3 Stunden*

Zubereitung:

Vorbereitung Gyros:
(Es ist mit einer Mindest-Ziehzeit von 12 Stunden für das Fleisch zu rechnen)

01) Zwiebel und Knoblauch schälen, grob kleinschneiden und pürieren
02) Zwiebel-Knoblauch-Paste mit Joghurt, Olivenöl und dem Gyros Impression Rub in einer großen Schüssel vermengen
03) Das Fleisch in ca. 7 mm dicke Scheiben schneiden und halbieren
04) Fleisch ebenfalls in die Schüssel geben und vermengen
05) Fleisch mindestens für 12 Stunden relativ luftdicht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen

Tipp vom Profi: *Wer einen Vakuumierer hat, sollte das Fleisch besser vakuumieren.*

Hierzu passt vorzüglich unser ***ofen.de-Grillschulrezept Nr. 2) „Weißbrot aus dem Dutch Oven/ Brötchen vom Gasgrill“,*** *welches natürlich auch mit einem gewöhnlichen Backofen oder einem Brotbackautomaten zubereitet werden kann. Sie wollen den Schweinenacken mal nicht als Gyros, sondern mal anders? Dann empfehlen wir den* ***Nackenbraten auf dem Salzbett gegrillt!***

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!

ofen.de GRILL SCHULE GRILLEN NEU ERLEBEN | ofen.de Feuer neu erleben.

Rezept 3)

Gyros vom Grillspieß
mit Gyros Impression Rub von Royal Spice

serviert mit eigenen Brötchen aus dem Dutch Oven

Schwierigkeitsstufe: ★★★☆☆ **Zeitaufwand:** ★★★★★

Equipment:

Grillzange, Messer & Tranchiermesser

Drehspieß

Feuerfeste Schale & große Schüssel

Gasgrill mit Heckbrenner

Zubereitung:

Zubereitung Gyros:

01) Grillspieß montieren

02) Gemüsezwiebel halbieren und den Kern entfernen

03) Eine halbe Gemüsezwiebel auf den Grillspieß stecken (dient als Abstandshalter)

04) Abwechselnd 1 Schweineschnitzel und 2 Schweinenacken mittig auf den Grillspieß spießen

05) Am Schluss die zweite Hälfte der Gemüsezwiebel aufspießen

06) Fleischgabel befestigen und darauf achten, dass das Fleisch relativ mittig ist

07) Fleischgabeln von beiden Seiten nun fest am Fleisch fixieren

08) Gasgrill und ggf. Heckbrenner einschalten

09) Drehspieß befestigen

10) Feuerfeste Schale mit etwas Wasser unter das Fleisch stellen

11) Deckel schließen und Temperatur auf 220 Grad regeln

12) Nach 50-60 Minuten kann die erste Lage Fleisch heruntergeschnitten werden diesen Vorgang alle 15 Minuten wiederholen, bis das Fleisch alle ist

Information:

Bei einem Gasgrill mit Heckbrenner, der Marke Napoleon, ist ein Grillspieß - oder auch Rotisserie-Set genannt - meist bereits im Lieferumfang mit inbegriffen oder optional auswählbar.

Mehr Inspiration? Einfach durch unsere Grillwelt klicken!