



Gyrosspieß vom Grill mit der Rotisserie.

Zutaten für 8-10 Personen:

- Nackenbraten am Stück ca. 3 kg
- 500 gr. Griechischer Joghurt 10 %
- 300 ml. Olivenöl
- 10 EL „Kebab & Spiesse“ Gewürz von Spiceworld.at

Zubereitung:

Ich nehme einen Nackenbraten ohne Knochen vom Metzger. Ich nehme einen am Stück, da ich dann die Fleischstücke nicht ganz so lang schneiden kann. Die hängen sonst ziemlich drüber.

Also wird das Fleisch dann einen Tag vorher geschnitten und in eine Form gelegt. Nun nimmt man einen Becher griechischen Joghurt mit 10 % Fettanteil (aber es geht auch weniger) und 300 ml gutes Olivenöl und gibt es dazu.

Dann eine ordentliche Portion Gyrosgewürz. Dieses kann man auch selber machen. Ich allerdings nehme das Kebab & Spiesse Gewürz von Spiceworld. Der Geschmack ist einfach mega geil. Mit ordentlicher Portion meine ich so ca. 10 Eßl. Aber das merkt Ihr schon selber wann genug ist ;-)

Das Ganze nun vermengen und über Nacht einziehen lassen. Wenn es dann soweit ist, (man sollte ca. 3 Stunden Grillzeit einplanen) wird das Fleisch schön dicht aufeinander gespießt. Den Anfang und das Ende befestige ich immer mit einer halben Gemüsezwiebel.

So Spieß fertig und ab auf den Grill. Ich stelle den Grill auf 150°C ein. Nach ca. 2 Stunden drehe ich ihn auf 120°C runter. Man kann natürlich auch schon zwischendurch was vom Gyros abschneiden und den Spieß weiter laufen lassen, allerdings wollte ich den Gästen alles auf einmal servieren.

Wenn der Spieß fertig ist wird auf einem großen Holzbrett der Spieß mit einem scharfen Messer von oben nach unten dünn abgeschnitten.

Danach wird das Ganze noch einmal durchgemischt, damit sich die ganz dunklen Stellen mit den hellen mischen. Und dann kann angerichtet werden :-)

Viel Spaß beim nachmachen.
Eure Sandra