

Gyros

Zutaten für 4 Portionen:

Marinade

- 2 Stück Zwiebeln
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 80 ml Olivenöl
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Thymian
- 2 TL Majoran
- 1 TL Oregano
- 1 TL Salz
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Prise Koriander
- 1 Prise Kreuzkümmel



Für das Gyros

- 600 g Schnitzfleisch

| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 10 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 10 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 20 Minuten |
| Ruhezeit: | 4 Stunden |

So machst du das Gyros selber

1. Schneide das Fleisch in mundgerechte Stücke.
2. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide sie in dünne Scheiben.
3. Gib sie mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft in eine Schüssel.
4. Füge Oregano, Thymian und Majoran hinzu.
5. Streue nun das Salz, den Koriander, den Kreuzkümmel und das Paprikapulver ein und vermische alles gut.
6. Gib das Fleisch hinein und wende es in der Marinade. Verschließe die Schüssel und lasse das Fleisch im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden, besser aber über Nacht, ziehen.

7. Brate es zum Verzehr samt Marinade in einer heißen Pfanne. Eine Zugabe von Fett ist dabei nicht nötig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

