Saftiges Gyros, ohne anbraten

Zutaten
1kg Schweineschnitzel aus der Oberschale
2 Knoblauchzehen
3 Zwiebeln, mittelgroß
3 EL Tomatenmark
3 TL Gyroswürzer
¼ TL Kreuzkümmel
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!
Das Fleisch, in 1x 4cm starke Streifen schneiden.
Eine Zwiebel in kleine Würfel schneiden, eine weitere in 3mm starke Ringe.
Knoblauch, fein hacken.
Alles in eine Schüssel mit Deckel geben.
Würzen, Tomatenmark und Olivenöl dazu geben und kräftig mischen.

Zeit zum Marinieren!
3 - 6 Std sollte das Fleisch so, kühl gestellt, marinieren.
Je länger, umso besser!

Ofenmeister füllen und Backofen auf 230C vorheizen!
Unten in den Ofenmeister kommt eine, in Ringe geschnittene Zwiebel.
Auf die Zwiebelringe kommt das marinierte Gyrosfleisch.

Ab in den Ofen!
Mit Deckel für ca. 35 Minuten bei 230C° Umluft, backen
Deckel abnehmen und das Gyros für weiter 12 - 15 Minuten ohne Deckel in den Ofen schieben.
Nach 8 Minuten das bereits knusprige Fleisch einmal wenden.
Weiter backen, bis sich wieder Röstaromen am Fleisch gebildet haben.

Etwas Ruhezeit für das Fleisch!
Das Gyros, aus dem Ofen, auf das Kuchengitter stellen und noch mal umrühren.
Dabei mit dem Fleisch, die Röstaromen vom Rand des Ofenmeisters etwas ins Gyros wischen.
Deckel aufsetzen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
Der noch vorhandene Bratensaft zieht jetzt in das Fleisch.

Mein Tipp!
Kreuzkümmel darf schon etwas mehr ran, es gibt den typischen Gyros Geschmack
Dazu gibt es roten Reis aus dem kleinen Zaubermeister, der ca. 35 Minuten neben dem Gyros im Backofen gegart wird.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481