

Gyros-Schichtbraten

Der Gyros-Schichtbraten lässt Urlaubsstimmung aufkommen und mit diesem Rezept ist Griechenland ganz nahe.

Verfasser: FamBieneck

Arbeitszeit: 60 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Ruhezeit: 24,0 h

Gesamtzeit: 26,8 h



Foto: FamBieneck

Zutaten

1.5 kg	Schweinenackenbraten
7 Stk.	Zwiebel
1 Tasse	Öl
	Gyrosgewürzmischung
	Küchengarn

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Schweinenacken am besten anfrieren und dann mit der Brotmaschine oder einem scharfen Messer in ganze dünne Lappen schneiden, so dünn es geht.
2. Nun das Gyrosgewürz mit Olivenöl vermischen und die erste Lage damit gut einpinseln. Dann die Zwiebelringe auslegen und die 2. Lage darauf legen. Weiter verfahren bis die letzte Lage fertig ist. Ich habe das Küchengarn mit 4 Fäden festgemacht. Den gewickelten und fest verknöteten Braten nun in eine feuerfeste Auflaufform legen und mit dem restlichen Gyrosgewürz bestreichen.
3. Nun abdecken mit Frischhaltefolie und für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag dann bei 180 Grad (Ober und Unterhitze) für 1 ¾ Stunde in den Backofen geben und 2 Tassen Wasser angießen, ab und zu mit dem Fleischsaft begießen. Garn entfernen, aufschneiden und genießen.

Tipp

Wir essen dazu Fladenbrot, Zaziki und Krautsalat.