Gyrospfanne

Die selbstgemachte Gyrospfanne ist ein einfaches Rezept und schmeckt noch besser als beim Griechen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h

Zutaten

600 g	Schweinsschnitzel (Puten- oder Hühnerschnitzel)
1 Stk.	Zwiebel (ca. 75 g)
100 ml	Olivenöl extra vergine
3 TL	Paprikapulver (mild, edelsüß)
2 TL	Thymian (getrocknet)
2 TL	Oregano (getrocknet)
1 TL	Salz
0.5 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)
1 Prise	Pfeffer (aus der Mühle)
1 TL	Senf (scharf)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)

Zubereitung

1. Für die **Gyrospfanne** das Fleisch mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem scharfen Messer in mundgerechte Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und grob zerhacken.

2. Für die Marinade das Olivenöl in eine große Schüssel geben. Das Paprikapulver, Oregano, Thymian, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Senf und Zitronensaft zugeben. Die Knoblauchzehen schälen und dazu pressen. Alle Zutaten gründlich verrühren. Das Fleisch und Zwiebel zur Marinade geben und gut vermengen. Mit Folie zudecken und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Noch besser ist es wenn, man das Fleisch über Nacht

mariniert.

3. Das Fleisch zirka eine halbe Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank holen, nochmals verrühren. Eine große Bratpfanne ohne Öl erhitzen und das Gyros Fleisch portionsweise einige Minuten rundum braten. Die Portion im Backofen bei 60 °C Ober-/Unterhitze warm stellen. Fertig ist deine köstliche selbstgemachte Gyrospfanne.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung **hier bestellen**

Tipp

Zur Gyrospfanne einen Krautsalat und Tsatsiki servieren. Passend dazu auch eine Pita-Tasche, Pommes, Reis oder Bratkartoffeln.