Hähnchen-Gyros in der Heißluftfritteuse

Das würzige und schmackhafte Hähnchen-Gyros gelingt mit wenigen Handgriffen in der Heißluftfritteuse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

600 g	Hühnerbrustfilets
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
1 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Olivenöl extra vergine
2 EL	Zitronensaft
1 TL	Oregano
1 TL	Thymian
1 TL	Majoran
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
0.5 TL	Kreuzkümmel gemahlen
1 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Hähnchen-Gyros in der Heißluftfritteuse** die Hühnerbrustfilets in kurze Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Knoblauchzehe schälen und zerhacken. Die Zwiebeln schälen und halbe Ringe schneiden.

2. Jetzt die Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft, Oregano, Majoran, Thymian, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer in die Schüssel geben gut vermengen. Das Hähnchenfleisch mindestens 2 Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Die Heißluftfritteuse auf 180 °C vorheizen und den Boden vom Garkorb mit Backpapier belegen. Das Hähnchen-Gyros in die Heißluftfritteuse geben und zirka 15-20 Minuten goldbraun backen. Zwischendurch 1-2 mal schütteln und wenden damit das Fleisch rundum gleichmäßig gebacken wird.

Unsere Empfehlung hier bestellen
Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Das Hähnchen-Gyros in Gebäck oder Pita-Brot anrichten. Oder auf Teller mit Pommes oder Bratkartoffeln, Zwiebeln, Tomaten und Tzatziki servieren.