

Gyros wie vom Griechen

Zutaten für 4 Portionen

- 600 g Schnitzfleisch
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen

Marinade

- 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



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

Zubereitung:

1. Schneide das Fleisch in mundgerechte Stücke.
2. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide sie in dünne Scheiben. Gib sie mit Olivenöl, Oregano, Thymian, Majoran und Zitronensaft in eine Schüssel. Streue die Gewürze darüber und vermische alles gut.
3. Gib das Fleisch dazu und wende es in der Marinade. Verschließe die Schüssel und lasse das Fleisch im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden, besser aber über Nacht, ziehen.
4. Erhitze eine Pfanne und brate das Gyros samt Marinade rundherum knusprig. Dabei brauchst du in einer beschichteten Pfanne nur wenig bis gar kein Öl.

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

