

Gyros



kleinkindtauglich

diabetistauglich

Zutaten für 4 Portionen:

Marinade

- 2 Stück Zwiebeln
- 2 Stück Knoblauchzehen
- 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

Für das Gyros

- 600 g Schnitzfleisch

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Ruhezeit: 4 Stunden

So machst du das Gyros selber

1. Schneide das Fleisch in mundgerechte Stücke.
2. Schäle die Zwiebeln und den Knoblauch und schneide sie in dünne Scheiben.
3. Gib sie mit dem Olivenöl und dem Zitronensaft in eine Schüssel.
4. Füge Oregano, Thymian und Majoran hinzu.
5. Streue nun das Salz, den Koriander, den Kreuzkümmel und das Paprikapulver ein und vermische alles gut.
6. Gib das Fleisch hinein und wende es in der Marinade. Verschließe die Schüssel und lasse das Fleisch im Kühlschrank für mindestens 4 Stunden, besser aber über Nacht, ziehen.
7. Brate es zum Verzehr samt Marinade in einer heißen Pfanne. Eine Zugabe von Fett ist dabei nicht nötig.

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

