

Gyros Schichtbraten mit frischem Zaziki

Die Schwiegereltern in spe hatten sich angekündigt – bei dem super Wetter liegt grillen ja nahe! Da beim Besuch zuhause seit neuestem auch ein Kugelgrill steht, standen natürlich einige Fragen im Raum. Was kann man damit machen, was nicht (geht nicht, gibt's nicht auf einem Kugelgrill) und überhaupt. Also habe ich mir gedacht, machst du mal was relativ simples, aber zugleich super leckeres vom Kugelgrill. Es sollte etwas sein wo ich das mit der indirekten Hitze mal demonstrieren kann. Pulled Pork war zu kurzfristig und vor allem zu aufwändig, also fiel die Wahl auf einen Gyros-Schichtbraten. Dazu ein frisches Zaziki.

Zutaten:

Für den Gyros-Schichtbraten:

1x Schweinenacken (ca. 3Kg mit Knochen)
2 große Gemüsezwiebeln
1 Päckchen Feta Käse
12TL Oregano
4TL Zucker
3TL Tyhmian
3TL Paprikapulver, edelsüß
3TL Schwarzer Pfeffer
3TL Zwiebelpulver
2TL Koriander
2TL Kreuzkümmel

Für das Zaziki:

1KG Griechischer Joghurt, 10% Fett
1 Salatgurke
2-4 Zehen Knoblauch, je nach Geschmack
Olivenöl



Wie geht das Ganze jetzt von statten?

Als erstes aus allen Gewürzen eine Mischung herstellen und beiseite stellen (Ich hatte vom letzten Gyros noch was übrig, das stand als „Fix“ bereits fertig zur Verfügung). Den Schweinenacken auslösen und in nicht zu dicke Steaks aufschneiden. Die Steaks gebt ihr nun in eine große Schüssel, die Gewürzmischung darüber und das ganze ordentlich durchkneten, sodass alle Steaks gleichmäßig mit den Gewürzen bedeckt sind. Nachdem ihr alles geknetet habt, die Steaks in der Schüssel fest zusammendrücken damit die Gewürze einziehen können.

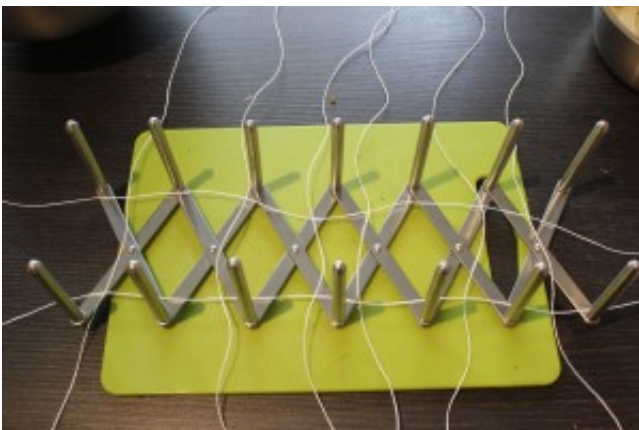




Nun geht es an die Zwiebeln. Die schneidet ihr in dicke Scheiben und nehmt diese hinterher zu den einzelnen Ringen auseinander. Den Feta schneidet ihr ebenfalls in Scheiben und stellt ihn beiseite.



Nun legt ihr mit Bratenschnur ein Netz aus, sodass ihr später alles zusammenbinden könnt. Wer hat, kann natürlich auch einen Spareribhalter benutzen. In meinem Fall ist das ein Deckelhalter vom großen schwedischen Möbelhaus ([LINK](#)) der kurzerhand zum Ribhalter umfunktioniert wurde ?



Wenn ihr das gemacht habt, schichtet ihr immer abwechselnd Fleisch, Zwiebelringe und

Feta übereinander. Abschließen solltet ihr aber mit einer Schicht Fleisch. Wenn das dann erledigt ist, schnürt ihr das ganze Paket zusammen damit es schön fest bleibt und nicht beim Grillen auseinander fällt.



Weiter geht es nun am Grill. Den Grill bereitet Ihr auf ca. 200 Grad für indirekte Hitze vor. Unter das Fleischpaket stellt ihr am besten eine Alu Tropfschale, damit versaut ihr euch den Grill nicht so. Wer mag, kann mit etwas Buchenholz dem ganzen noch eine gewisse Rauchnote verleihen. Ich habe ca. eine Stunde lang mit Tabasco Wood Chips (Buche) gesmoked.



Während das Fleisch nun langsam vor sich hin grillt, widmen wir uns dem Zaziki. Dazu raspelt ihr zuerst die Gurken, diese können danach in einem Sieb abtropfen. Während die Gurken abtropfen, hackt ihr den Knoblauch möglichst fein. Nun gebt ihr den Joghurt in eine Schüssel, drückt die Gurken noch einmal kurz aus und diese dann darüber. Den Knoblauch ebenfalls in die Schüssel. Um das ganze abzurunden gehört in ein echtes Zaziki ein guter Schuss eines hochwertigen Olivenöls. Wenn ihr alles verrührt habt, schmeckt ihr das Ganze mit Salz ab.



Nach ca. 2, 5 Stunden ist dann das Fleisch auf dem Grill fertig. Am besten hebt ihr es mit zwei Pfannenwendern aus dem Halter heraus. Dann entfernt ihr die Schnüre, schneidet den Braten auf und könnt servieren. Als schnelle Beilage habe ich noch ein paar Bundmöhren mitgegrillt.



Guten Hunger!

[Top](#)