

## **Rezept mit Gyros Gewürz Rhodos Style**

**Je 500g Schweinenacken 25g Gewürzmischung.**

**Wer keinen Gyros Drehspieß hat, holt sich Frischen Schweinenacken vom Metzger und lässt ihn in 1cm dicke Scheiben schneiden, oder schneidet den Nacken selber, danach in feine Streifen.**

**Oder man bestellt ungewürztes Geschnezteltes vom Nacken.**

**Je Kg Fleisch ein pinnen (2cl) Öl halb Olive halb Raps oder Sonnenblume je nach Geschmack. Das Fleisch mit dem Öl gut durchmengen, danach das Gewürz dazu und wieder gut durchmengen.**

**12-24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen 24 ist besser, einfach eine Folie auf das Fleisch geben und andrücken, oder vakuumieren.**

**Scharf anbraten Fertig, Zwiebeln und Tzaziki dazu und was man sonst so mag.**

**Guten Appetit**

**Geht auch für Beefteki und Souflaki**

**wer das Beefteki nicht so würzig haben möchte, 1teil Gyros, und ein Teil Hackfleischgewürzmischung.**

**OSNAKOCH.DE**

Guten Appetit

Bei Fragen oder Anregungen

017659340797

oder unter

**markus.staffe@gmail.com**