

Gyros

Zutaten für 4 Personen:

- 4-6 Schnitzel dünn geschnitten
- 6 cl Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen
- 3 TL Paprika edelsüß
- 2 TL Salz
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 TL Oregano
- 3 TL Majoran
- 2 TL Zitronensaft
- 2 Zwiebel

Zubereitung:

Das Fleisch in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und durch die Presse in eine Tasse drücken. Olivenöl, Paprika, Salz, Kreuzkümmel, Majoran und den Zitronensaft in die Tasse geben und alles gut durchrühren. Das Fleisch in eine Schale geben und mit der Gewürzmischung übergießen. Eine Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden, dann zum Fleisch geben. Alles gut verrühren und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Eine Pfanne erhitzen und das Fleisch von allen Seiten knusprig braten. Die zweite Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Beim Anrichten das Fleisch mit Oregano und Zwiebelstücken bestreuen. Dazu gibt es Zaziki, (findet ihr im Rezept zum Hähnchenborrito) und Pommes Frites.

Guten Appetit