

Gyros aus dem Römertopf

Zutaten:

1 ½ kg Schweinenacken mit Knochen, am Stück
2 Zitronenn, frisch gepresst
3 Zehen Knoblauch, fein gehackt
Oregano, getrocknet
3 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
Salz und Pfeffer, ggf. Gyrosgewürz

Zubereitung:

Den Römertopf ca. 2 Stunden gut wässern, Den Schweinenacken waagerecht zum Knochen im Abstand von ca. 1,5 bis 2 cm bis zum Knochen einschneiden.

Die einzelnen Schichten aufklappen und kräftig mit Pfeffer, Salz, Oregano, ggf. dem Gyrosgewürz und Knoblauch würzen.
Etwas vom Zitronensaft auf die Schnittflächen träufeln, und wieder zuklappen.
Den Braten dann gut mit Küchengarn umbinden und anschließend von außen ebenfalls mit den Gewürzen kräftig einreiben.

2/3 der Zwiebelringe auf den Boden des Römertopfs legen,
den übrigen Zitronensaft dazugiessen und den Braten drauflegen.
Den Topf verschließen und bei 160°C (Ober-/Unterhitze)
für 2 Stunden in den Ofen geben.
Dann den Ofen ausschalten und den Braten darin abkühlen lassen.
Dies kann über Nacht passieren, oder von morgens bis abends.

Den Braten aus dem Römertopf nehmen, die entstandene Brühe und die Zwiebelringe aus dem Topf entsorgen. Den Braten vom Küchengarn befreien und senkrecht zum Knochen in schön feine Gyrosschnetzel schneiden.

Diese dann in einer heißen Pfanne in etwas Öl scharf anrösten,
noch etwas nachsalzen, und die restlichen Zwiebelringe dazugeben.

Dazu passen Pommes, Krautsalat und Tzatziki.







