

Gyrosfleisch

Zutaten:

ca. 1,2 Kilo Schweineschnitzel oder Geflügelfleisch
2 Zwiebeln
1 Zitrone
3 TL Majoran
2 TL Thymian
3 TL Paprikapulver
1 TL Kümmel
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

Fleisch in Streifen schneiden, Knoblauch fein schneiden,
Zwiebeln in halbe Ringe schneiden, den Kümmel in einem Mörser zermahlen.
Alles zusammen mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel vermengen
und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.
Das Fleisch dann knusprig braten, fertig!



