



Gyros-Gewürzmischung

für 1 kg Gyros

ZUTATEN :

10 Stück	schwarzer Pfeffer
3 Stück	langer Pfeffer
1 TL	Korianderkörner
5 Stück	Piment
2 TL	Thymian frisch, fein gehackt
1 TL	Rosmarin, frisch, fein gehackt
1 TL	Majoran, gerebelt (gehäuft)
2 TL	Oregano, gerebelt (gehäuft)
1 TL	Paprika, edelsüß
½ TL	Kreuzkümmel
½ TL	Chiliflocken

1 Für die Gewürzmischung schwarzen Pfeffer, langer Pfeffer (diesen vorab in Stücke schneiden) Koriander und Piment in einer trockenen Pfanne erhitzen, bis die Körner springen. (*Intensiviert das Aroma*). dann in einen Mörser geben, den Kreuzkümmel, (*typisch für griechische und türkische Gerichte*) dazu geben und vermahlen. In ein Schüsselchen geben und mit den anderen Gewürzen vermischen. Thymian und Rosmarin verwende ich frisch und fein gehackt. – Die Gewürzmischung ist für 1 kg Fleisch berechnet.

VERWENDUNG: Für typische gegrillte und gebratene griechische Rind- Schweine- Lamm- und Geflügelfleischgerichte.

Für Gyros kommen noch 4 mittlere, halbierte und in feine Ringe geschnittene Zwiebeln, 2 fein gehackte Knoblauchzehen und 5 Esslöffel Olivenöl an das Gyros-Fleisch, was im Kühlschrank 12 Stunden mariniert wird.