Pfannengyros einfach zum selber machen.

(Einfaches Griechisches Nationalgericht)

Zutaten für 4 Portionen:

4 Schweineschnitzel
(es geht auch Puten-
oder Hähnchenfleisch)
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 EL Zitronensaft
3 TL Majoran geraspelt
2 TL Thymian gemahlen
3 TL Paprikapulver
(Edelsüßes)
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
Meersalz und Schwarzer Pfeffer
4 El Olivenöl



(Abbildung ähnlich)

Vor- & Zubereitung:

Das Fleisch gut abwaschen und mit einem Küchentuch abtrocknen danach in Streifen schneiden.

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen. Den Knoblauch fein schneiden und die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden.

Danach gibt man alle Zutaten in eine Schüssel mit Deckel, damit das ganze gut durchziehen kann.

Jetzt die Gewürze und anderen Zutaten darüber verteilen und alles gut vermischen, mit dem Deckel verschließen und am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Zubereitung:

Eine Pfanne (am Besten Gusseiserene Pfanne verwenden) ziemlich hoch erhitzen und das Gyros rundherum knusprig braten, aber nicht anbrennen lassen sonst werden die Gewürze bitter.

Zum Abschluss mit Salz und Pfeffer abschmecken dann schön heiß, wenn möglich auf vorgeheizten Tellern mit Zwiebelringen auf dem Fleisch, Pommes und kleinem Salat servieren.