

# GYROS- SCHICHTFLEISCH AUS DEM DUTCH OVEN (3FT)

4 – 6 Portionen

## ZUBEREITUNG

Die Zubereitung für dieses Schichtfleisch beginnt am Vortag.

Die Schnitzel großzügig mit dem Rub (es muss nicht alles verwendet werden) einreiben, am besten vakuumieren und mindestens über Nacht in den Kühlschrank legen zum marinieren, gerne auch länger. Wer keine Möglichkeit hat, das Fleisch zu vakuumieren kann es auch eng in Frischhaltefolie einwickeln und in einen Gefrierbeutel geben. Je enger es eingepackt ist, um so besser kommen die Gewürze und der Geschmack ins Fleisch.

Am nächsten Tag schneidet man die Zwiebeln in nicht zu feine halbe Ringe, den Feta in Scheiben und die Paprika in Streifen. Wenn die Schnitzel sehr groß sind kann man sie auch halbieren.

Die Aubergine schneidet man in ca 0,5 cm dicke Scheiben, salzt sie kräftig und lässt sie ca. 10-15 Minuten stehen. Das Salz zieht überflüssiges Wasser und vor allem die Bitterstoffe aus der Aubergine. Anschließend gießt man die entstandene Flüssigkeit ab und drückt die Auberginen leicht aus.

Man gibt zunächst einige Zwiebelscheiben unten in den Dutch Oven - so, dass der Boden gut bedeckt ist. Dann stellt man den Dutch Oven schräg (geht am besten wenn man die Variante mit Füßen hat, sonst kreativ sein oder eine 2. Person um Hilfe bitten) und fängt an das Fleisch hochkant zu schichten. Eine Scheibe Fleisch, ein paar Zwiebelscheiben, einige Paprikastreifen, Auberginenscheiben und Fetastreifen nacheinander schichten. Zum Schluss mit etwas Ayvar einreiben und wieder eine Scheibe Fleisch, Zwiebelscheiben, Paprikastreifen, Auberginenscheiben und Fetastreifen schichten, mit Ayvar wieder abschließen. Immer so weiter bist der Dutch Oven voll ist.

Übrig gebliebenes Gemüse und Feta am Schluß schön noch obendrauf legen und zum Abschluß nochmal alles gut mit Ayvar bestreichen.

## Zutaten

4 Schnitzel (entspricht etwa 700 g Fleisch), am besten a.d. Schinken

2 Gemüsezwiebeln

1 rote Paprika

1 kleine Aubergine

Schafskäse (echter Feta, nicht der aus Kuhmilch)

ca. 1/2 Glas Ayvar (mild oder scharf nach Geschmack)

## Für den Gyrosrub:

6 TL getrockneter Thymian

6 TL getrockneter Oregano

3 TL granulierter Knoblauch

3 TL Paprika edelsüß

3 TL (frisch) gemahlener Pfeffer

3 TL getrockneter Rosmarin, grob

3 TL Salz

1½ TL gemahlener Koriander

1½ TL getrocknete (vorher mörsern) oder granuliert Zwiebeln

Alles ordentlich vermischen, am einfachsten geht das im Mixer.

**Alternativ:** fertige Gyros

Gewürzmischung nach Geschmack

Das ganze schmort entweder im Backofen (weil das Wetter mal wieder nicht so mitspielt) bei ca. 160°C bis 170°C etwa 2,5 Stunden oder (wenn das Wetter mitspielt) Mit 10 Briketts oben auf dem Deckel und 5 Briketts unter dem Topf.

Auf dem Foto ist das Schichtfleisch aus dem Backofen zu sehen. Ich habe zum Schluß nochmal gut 10 Minuten mit offenem Deckel geschmort, damit das ganze noch etwas mehr Farbe bekommt.

Wir hatten Rosmarinkartoffeln aus dem Slowcooker dazu. Einfach ein Gedicht. Passen würden auch Pommes, Kartoffelspalten oder ein leckeres Baguettebrot.



(Rezept von Sabine Niesen)