

# Gyros selber machen: Leckerer griechischer Gericht selbst zubereiten

Haben Sie schon immer von einem köstlichen griechischen Gericht geträumt, das Sie zu Hause selbst zubereiten können? Gyros ist ein beliebtes griechisches Gericht, das aus zartem Fleisch und aromatischen Gewürzen besteht. In diesem Artikel erfahren Sie, wie Sie [Gyros selber machen](#) können, und zwar ganz einfach und in Ihrem eigenen Zuhause. Tauchen Sie ein in die Aromen der griechischen Küche und überraschen Sie Ihre Familie und Freunde mit dieser leckeren Delikatesse.



## Was ist Gyros?

Bevor wir in die Details der Zubereitung eintauchen, lassen Sie uns kurz erklären, was Gyros eigentlich ist. Gyros ist ein traditionelles griechisches Gericht aus dünnen Fleischscheiben, die üblicherweise aus Schweinefleisch, Hähnchen oder Lamm bestehen. Das Fleisch wird mit einer köstlichen Mischung aus mediterranen Gewürzen mariniert und dann auf einem Spieß

gestapelt. Anschließend wird der Spieß gedreht und langsam gebraten, bis das Fleisch zart und saftig ist.

## **Die richtige Fleischauswahl**

Der Schlüssel zu einem perfekten Gyros liegt in der Auswahl des richtigen Fleisches. Traditionell wird Schweinefleisch für Gyros verwendet, aber Sie können auch Hähnchen oder Lamm verwenden, je nach Ihrem Geschmack. Achten Sie darauf, mageres Fleisch zu wählen, da es beim Braten nicht zu viel Fett abgeben wird. Schneiden Sie das Fleisch in dünnen Scheiben, um sicherzustellen, dass es gleichmäßig gart.

## **Die würzige Marinade**

Die Marinade ist das Herzstück des Gyros-Geschmacks. Für die perfekte Marinade benötigen Sie Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Oregano, Thymian, Paprika, Salz und Pfeffer. Mischen Sie diese Zutaten in einer Schüssel und legen Sie das Fleisch darin ein. Lassen Sie das Fleisch für mindestens eine Stunde marinieren, aber am besten über Nacht, damit die Aromen richtig einziehen können.

## **Die richtige Zubereitungsmethode**

Es gibt verschiedene Möglichkeiten, Gyros zuzubereiten. Die traditionelle Methode besteht darin, das marinierte Fleisch auf einen senkrechten Spieß zu fädeln und über einer offenen Flamme zu drehen, bis es goldbraun und knusprig ist. Alternativ können Sie das marinierte Fleisch auch in einer Pfanne braten oder im Ofen backen, wenn Sie keine Grillmöglichkeit haben.

## **Beilagen und Serviervorschläge**

Gyros schmeckt am besten, wenn es mit frischem Gemüse, warmem Fladenbrot und einer leckeren Joghurtsauce serviert wird. Klassische Beilagen sind Tomaten, Zwiebeln, Salat und Tzatziki. Sie können auch Reis oder Pommes frites als Beilage servieren, je nach Ihrem Geschmack. Die Kombination aus zartem Fleisch, knusprigem Brot und frischen Gemüsen macht Gyros zu einem echten Gaumenschmaus.

## **Gyros für Vegetarier**

Auch Vegetarier müssen nicht auf den köstlichen Geschmack von Gyros verzichten. Statt Fleisch können Sie marinierten und gegrillten Halloumi-Käse verwenden. Halloumi ist ein zypriotischer Käse, der sich hervorragend für vegetarisches Gyros eignet. Die Zubereitung und Würzung bleiben dabei ähnlich wie bei der Fleischvariante.

## **Gyros auf Vorrat zubereiten**

Gyros eignet sich hervorragend, um es auf Vorrat zuzubereiten. Nach dem Braten oder Grillen können Sie das Fleisch in Portionen einfrieren und bei Bedarf auftauen und erwärmen. So haben Sie immer eine schnelle und leckere Mahlzeit zur Hand, wenn der Appetit auf griechisches Gyros kommt.

## **Fazit**

Gyros selber machen ist gar nicht so schwer, wie es auf den ersten Blick erscheinen mag. Mit der richtigen Fleischauswahl, einer köstlichen Marinade und der passenden Zubereitungsmethode können Sie ein authentisches griechisches Geschmackserlebnis direkt in Ihrem eigenen Zuhause genießen. Probieren Sie es aus und begeistern Sie Ihre Lieben mit dieser kulinarischen Köstlichkeit!