

Gyros – Spießchen

(Zum Grillen)

Zutaten:

Für 4 Portionen:

2 Stk. dünne Schweinsschnitzel, 2 Stk. dünne Rindsschnitzel, 1 Paprika, Öl, Senf, Salz, Pfeffer, Gyrosgewürz;

Holzspieße;

Zubereitung:

Die Schnitzel dünn klopfen. Schweinsschnitzel mit etwas Senf bestreichen, mit Gyrosgewürz bestreuen, das Rindsschnitzel darauflegen und würzen. Paprika in Streifen schneiden und darauf legen. Die Fleischteile zusammenrollen und dann in einem Abstand von etwa 2 cm Holzspieße (diese vorher in Öl tauchen) in die Rollen stecken. Die Fleischrollen zwischen den Spießen durchschneiden.

4-7 Minuten am Rost grillen und dabei mehrmals wenden.

Tipp: Sehr gut schmeckt ein Tsatsiki dazu!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!