

Griechischer Gyrosspieß mit Pfannenbrot und Zucchini-Gurken-Joghurt

Zutaten für 4 Personen:

FÜR DAS GYROS

1 Kg Schweinenacken
2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
4 EL Gyrosgewürz, ohne Salz
200 g Joghurt (10%)
150 ml Buttermilch
80 ml Olivenöl
2 Bio-Zitronen, Abrieb

FÜR DAS PFANNENBROT

160 g Mehl T405, plus etwas mehr zum
Bearbeiten
1/2 TL Backpulver
1/4 TL Natron
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
30g Butter
70 g Joghurt (10%)
1 EL Schwarzkümmelsamen (optional)
50 ml Buttermilch

FÜR DEN ZUCCHINI-GURKEN-JOGHURT

1 Salatgurke
2 kleine Zucchini
500 g Joghurt (10%)
1 EL Tzatziki Gewürz
1/2 TL Kreuzkümmel
50 g frischer Dill, fein gehackt
1 Zitrone, Saft und Abrieb
2 EL Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung

Den **Schweinenacken** in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und leicht platt klopfen. Anschließend in eine große Schüssel geben und Zwiebelwürfel, Gyrosgewürz, Joghurt, Buttermilch, Olivenöl und Zitronenabrieb dazugeben. Mit den Händen alles gut vermischen und durchkneten, so dass das Fleisch komplett mariniert ist. Abdecken und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, besser ist allerdings über Nacht.

Die marinierten Fleischscheiben übereinander auf einen BBQ-Gyrosspieß oder eine Holzplanke mit einem großen Nagel in der Mitte aufspießen, bis das Fleisch komplett aufgebraucht ist.

Den Grill auf 180°-200°C indirekte Zone einregeln und den Spieß in einer Abtropfschale mittig platzieren und den Deckel schließen. Nach 30-40 Minuten sollte das Fleisch gut gebräunt und die ersten Schichten gar sein. Mit einem scharfen Messen die äußeren Schichten nach und nach runterschneiden und das Fleisch in der Abtropfschale bis zum Anrichten belassen.

Während das Fleisch gart, die **Pfannenbrote** und den **Joghurt** vorbereiten. Dafür Mehl, Backpulver, Natron, Zucker, Schwarzkümmelsamen und Salz in einer Rührschüssel mit dem Knehtaken der Küchenmaschine vermischen. Butter und Buttermilch gemeinsam in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Kurz abkühlen lassen und mit dem Joghurt verrühren.

Anschließend die flüssigen Zutaten nach und nach unter ständigem Rühren in die trockenen Zutaten geben. Den Teig 10 Minuten durchkneten und anschließend auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben. Mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten und für 15 Minuten ruhen lassen.

Für den **Joghurt** die **Salatgurke** und **Zucchini** halbieren. Mit einem Löffel das Kerngehäuse herauskratzen und über die grobe Seite der Vierkantreibe in eine Schüssel raspeln. Einsalzen, mit den Händen verkneten und in einem Sieb für 10 Minuten die Flüssigkeit abtropfen lassen. Anschließend nochmal kräftig ausdrücken, dass so viel Flüssigkeit wie möglich austritt.

In einer Schüssel die restlichen Zutaten miteinander verrühren und die ausgedrückte Zucchini-Gurkenmasse dazu geben. Mit Salz und Pfeffer gegebenenfalls nochmal abschmecken.

Den Teig in 4 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dünn ausrollen. Eine beschichtete Pfanne bei hoher Hitze vorheizen. Die Fladen nacheinander backen. Sobald die Fladen Blasen bekommen und leicht Farbe annehmen, wenden und fertig braten.

In die warmen Fladen eine Tasche schneiden. Dabei darauf achten, den Fladen nicht komplett durchzuschneiden. Das krosse Gyrosfleisch in das Pfannenbrot füllen und Zucchini-Gurken-Joghurt darauf geben.

Tipp

Dieses Rezept ist um viele verschiedene Zutaten erweiterbar: Frischer Salat, Oliven, eingelegtes Gemüse oder zerkrümelter Schafskäse machen dieses Pfannenbrot zu einem echten Highlight bei jedem Grillfest.

Guten Appetit!