



WILDE SAU



# Gyros-Schichtbraten

# Gyros-Schichtbraten

## Für 6 Personen

- 1,6 kg Schweinehals von der Wildsau
- 4 EL Gyros-Gewürz, z.B. von Ankerkraut
- 10 EL Olivenöl
- 500 g rote Zwiebeln
- 800 g Joghurt 10 % Fett
- 8 Knoblauchzehen
- 1 EL getrockneten Oregano
- 1 EL Meersalz
- kräftig Pfeffer aus der Mühle
- etwas Olivenöl
- eine Backform,  
ca. 14 x 25 cm und ca. 12 cm hoch
- Bindschnur
- Sichtfolie

## So wird's gemacht

**Wildschweinfleisch** in 1 cm dünne Scheiben schneiden und zwischen Sichtfolie dünn klopfen. **Gyros-Gewürz** in eine Schüssel geben und mit **Öl** verrühren. Kurz stehen lassen. **Fleischscheiben** mit der **Gewürzmischung** bestreichen, alles gut miteinander vermischen, in eine Schüssel geben und zugedeckt im Kühlschrank für 24 Stunden marinieren. Evtl. noch etwas **Öl** auf die Oberfläche geben.

Am nächsten Tag **Zwiebeln** schälen und in dünne Scheiben hobeln.

**Joghurt** in eine Schüssel geben. **Knoblauch** schälen und durch die Presse drücken. **Oregano, Salz** und **Pfeffer** zum **Joghurt** geben und verrühren. Kurz ziehen lassen.

Backform mit **Öl** auspinseln. Bindfäden längs und quer in einem Abstand von ca. 4 cm in die Form legen. Dabei die Fäden großzügig über den Rand hängen lassen (das hält später das Fleisch zusammen). Backofen auf 150 °C vorheizen.

Für das Schichten eine **Fleischschicht** auf den Boden legen. **Joghurt** aufstreichen, so dass das **Fleisch** leicht bedeckt ist. **Zwiebeln** gleichmäßig darüberstreuen, wieder **Fleisch** darüberlegen, **Joghurt...** und so weiter schichten. Am Schluss mit einer **Fleischschicht** beenden. Die Bindfäden miteinander verbinden und verknoten. Form auf das Backblech stellen und in den vorgeheizten Ofen schieben.

Nach 30 Min. aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen. **Gyrosbraten** auf ein Gitter setzen. Blech darunterschieben und 2 Stunden weitergaren. Dabei Hitze auf 200 °C erhöhen. Nach Ende der Garzeit den **Gyrosbraten** mit einem scharfen Messer dünn aufschneiden.

Dazu Griechischen Salat und Zaziki reichen.