

Putengyros

saftig, lecker, schnell gemacht

Zutaten für 4 - 5 Personen

1,3kg Putenbrust
3EL Gyros Würzer
3EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe
3 Zwiebeln
50g Tomatenmark
1TL Worcestersauce

So funktioniert es!

Putenbrust in Streifen schneiden ca. 1 x 4 -5cm

Eine Zwiebel in grobe Würfel / Stücke schneiden

Das Fleisch mit der geschnittenen Zwiebel, durch die Presse gedrückte Knoblauchzehe, Gyros Gewürz, Sonnenblumenöl, Worcestersauce und dem Tomatenmark kräftig mischen.

Für 1 – 4 Std ziehen lassen.

So geht es weiter!

2 Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die Hälfte der Zwiebelringe unten in den Ofenmeister geben.

Das marinierte Fleisch darauf geben.

Die restlichen Zwiebelringe zum Fleisch geben und etwas unterheben.

Ab in den, auf 230C vorgeheizten Ofen!

Mit Deckel auf 2 Schiene von unten für 25 Minuten backen.

Nach 25 Minuten das Gyros einmal umrühren und auflockern.

Für 10 Minuten ohne Deckel mit Umluft etwas bräunen

Das Fleisch wenden und nochmal für weiter 10 Minuten ohne Deckel backen

Die entstandene Flüssigkeit sollte jetzt so gut wie weg sein.

Sollte noch zu viel Flüssigkeit da sein, einfach mit Deckel außerhalb vom Ofen 10 Minuten ruhen lassen.

Ab auf den Teller!

Mit Reis, Krautsalat und Zaziki servieren

Vor dem servieren noch ein Paar grobe Zwiebelringe von einer roten Zwiebel auf das Gyros legen.



Guten Appetit!