



# GYROS SPIESSLI

## Ausgangsmaterial

1.000 kg Schweineschnitzel (Nierstück, Oberschale) zu je 5 mm dünnen Scheiben

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

30 g	Gyros Kreta Gewürzmix.....	Art.-Nr. 7587
5 g	Würzöl.....	Art.-Nr. 6417
	Oliven eingelegt	

## Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Stick Tokyo II Bambus ..... Art.-Nr. 2763

## Arbeitsanleitung

1. Die Schweineschnitzel in 2x2 cm grosse Stücke schneiden.
2. Das Fleisch mit dem Würzöl und den Trockenstoffen marinieren und für ca. 2 Stunden ziehen lassen.
3. Fleisch aufspiesen und als Abschluss mit einer Olive garnieren.

## Bemerkung, Variante

Zum Servieren empfiehlt sich eine Tzatziki-Sauce.

## Zubereitung

1. Die Spiesse bei hoher Hitze bis zur gewünschten Bräunung anbraten.
2. Bei indirekter Hitze durchgaren.