



## PARTYSPIESS PORK GREECE

### Ausgangsmaterial

0.900 kg	Schweinschalssteak (alternativ: S-Nierstück)
0.100 kg	Wasser
<b>1.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>

### Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Partyspiess-Set 170 mm
Alu-Schale 142 mm

### Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

3 g	Paco Frisch weisse Ware.....	Art.-Nr. 10661
25 g	Gyros Kreta Gewürzmix.....	Art.-Nr. 7587
<b>oder</b>		
25 g	Gyros Gewürzmix.....	Art.-Nr. 5380

### Arbeitsanleitung

1. Die Fleischstücke idealerweise in ca. 100 x 100 x 10 mm grosse Stücke schneiden.
2. Fleisch mit Wasser und dem Frischhaltemittel (Paco Frisch) in ein geeignetes Gefäss geben.
3. Gyros Kreta oder Gyros Gewürzmix zugeben und von Hand ca. 10 Min. einmassieren (oder tumbeln).

#### Tumbler (optional):

- Das Fleisch mit dem Wasser und Paco Frisch für ca. 10 Min. auftumbeln.
- Gyros Kreta oder Gyros Gewürzmix zugeben und für ca. 10 Min. eintumbeln.

4. Das Material übereinander auf den Spiess schichten.
5. Den fertigen Spiess satt mit Frischhaltefolie einwickeln, in Form bringen und gekühlt oder tiefgekühlt lagern.

### Zubereitung (Backofen)

1. Den Spiess in die dafür vorgesehene Schale stellen und im Backofen bei Umluft, 140 °C für ca. 1,5 Stunden Garen (oder im Kugelgrill bis eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist).
2. Danach noch ca. 15 min bei 220°C nachbacken, um etwas Farbe zu bekommen.
3. Nun das Fleisch in dünnen Scheiben vom Spiess schneiden und wie gewünscht anrichten.

### Bemerkung

Bei TK Ware, den Spiess über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und danach vorgehen, wie oben beschrieben.

Bei Verwendung in gefrorenem Zustand sind die Garzeiten entsprechend anzupassen.

**Vorschlag:** 1 Stunde 120°C, dann auf 140°C erhöhen, für ca. 1,5 Stunden bis Kerntemperatur 68°C.

Danach für 15 min. 220°C um entsprechende Farbe zu erreichen.