



Marinade für Fleisch nach Gyros Art

Zutaten für 1,5 kg Fleisch

- 6 EL Sonnenblumenöl,
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß,
- 1 EL Zwiebelpulver,
- 1 EL Salz,
- ½ EL gemahlener Rosmarin,
- ½ EL gemahlener Thymian,
- ½ EL Knoblauchpulver,
- ½ EL Majoran,
- ½ TL Chilipulver und
- ½ TL weißer Pfeffer

In einem Topf verrühren, das Fleisch hinzugeben und ordentlich durchmengen. Deckel auf den Topf und im Kühlschrank möglichst schon einen Tag vorher kalt stellen.

Das Fleisch portionsweise braten.

Dazu passt selbstgemachter Krautsalat und Tzatziki (Rezepte auf meiner Webseite).