



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Pfannen Gyros selber machen

600 g	Schweineschnitzel
2 TL	Oregano
2 TL	Thymian
3 TL	Paprika Pulver, edelsüß
1 TL	Kreuzkümmel
2-3 Zehen	Knoblauch
2	Zwiebeln
150 ml	Olivenöl
etwas	Zitronensaft
1 TL	Senf, scharfer
Pfeffer aus der Mühle	
evtl. etwas Salz	



Pfannen Gyros selber machen Video bei YouTube



mychannel2016HD Website

Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und pressen. Alles mit den Gewürzen vermengen und ca. 1 - 2 Tage im Kühlschrank marinieren. Das Gyros portionsweise in einer Pfanne in Butter-schmalz braten. Fladenbrot mit Gyros, Tzatziki und Krautsalat. Oder mit Pommes frites oder Djuvec Reis.