Gyros im Fladenbrot von Claudia Mohr

Mengen für 60 Personen

Quelle: Migusto: Feride Dogum

6.0 kg Schweinegeschnetzeltes	Schnitzel quer in feine Streifen à ca. 3 mm schneiden. In eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen. Zwiebeln halbieren, in feine Streifen schneiden. Peperoni halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden. Beides mit dem Zitronensaft zum Fleisch geben.
30 Stück Knoblauchzehen	
18 Stück Zwiebeln	
18 Stück Pepperoni	
60 g Oregano	
60 g Thymian	
36 TL Kreuzkümmel	
6.0 g Cayennepfeffer	
1.8 dl Zitronensaft	
30 g Paprika	
1.8 kg Eisberg	
30 Stück Tomaten	
1.2 Liter Öl	
60 Stück türkisches Fladenbrot	
3 kg Nature Joghurt	

1. Schnitzel quer in feine Streifen à ca. 3 mm schneiden. In eine Schüssel geben. Knoblauch dazupressen. Zwiebeln halbieren, in feine Streifen schneiden. Peperoni halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden. Beides mit dem Zitronensaft zum Fleisch geben.
2. Oregano, Thymian, Paprika, Kreuzkümmel und Cayennepfeffer in einer Schale mischen. Gewürze gut mit dem Fleisch und Gemüse mischen. Zugedeckt ca. 12 Stunden oder über Nacht marinieren.
3. Tomaten in Würfelchen schneiden. Salat in feine Streifen schneiden. Öl in einer beschichteten Bratpfanne erhitzen, Fleisch portionenweise ca. 5 Minuten braten, salzen. Zugedeckt beiseitestellen. Alles Fleisch nochmals in die Pfanne geben und erhitzen. Fladenbrote mit Salat belegen. Gyros und Tomatenwürfelchen darauf verteilen. Joghurt darüberträufeln. Nach Belieben Oregano und Cayennepfeffer darüberstreuen, alles einrollen. Dazu passen Pommes frites oder Brat/Ofenkartoffeln