

Gyros im Fladenbrot (Poulet) von Wanda

Mengen für 45 Personen

Quelle: Migusto: Feride Dogum

4.5 kg Pouletgeschnetzeltes	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.
22.5 Stück Knoblauchzehen	
13.5 Stück Zwiebeln	
13.5 Stück Pepperoni	
45 g Oregano	
45 g Thymian	
27 TL Kreuzkümmel	
4.5 g Cayennepfeffer	
1.35 dl Zitronensaft	
22.5 g Paprika	
1.35 kg Eisberg	
22.5 Stück Tomaten	
9.0 dl Öl	
45 Stück türkisches Fladenbrot	
2.25 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