

Gyros-Gewürz



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " " });
```

Bei **griechischem Gyros** ist es das **Gyros-Gewürz**, durch welches das Fleisch seinen besonderen und spezifischen Geschmack erhält. Die griechische Küche mit ihren Gewürzen lässt Urlaubsgefühle erwachen und bringt Abwechslung in die Alltagsküche.

Statt fertigem Gewürz empfiehlt unser Chefkoch Fritz Grundmann bei diesem griechischen Gericht:

Leckeres Gyros-Gewürz kann man auch ganz einfach zu Hause zubereiten. Halten Sie sich bei meinem Rezept bitte genau an die Menge. So wird es garantiert authentisch!

Der authentische Geschmack ist das kulinarische Ziel hierbei und den gilt es, zu erreichen! Damit gelingen zu Hause leckeres Gyros, Souvlaki, Falafel-Bällchen, Suppen und Grillfleisch. Einmal probiert, kann man kaum die Finger von diesem selbstgemachten Gyros-Rezept lassen und Sie werden merken, wie multifunktional es einsetzbar ist!

Tauchen Sie ein in die kulinarische Vielfalt der Länderküchen bei GekonntGekocht und probieren Sie etwas Neues aus! Neben Rezepten finden Sie viele hilfreiche Tipps und viel Wissenswertes.

Zutaten

- 6 TL Oregano, gerebelt
- 4 TL Thymian, , gerebelt
- 3 TL Salz
- 3 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 3 TL mildes Paprikapulver
- 2 TL Majoran gerebelt
- 2 TL Zucker.
- 2 TL Zwiebeln, granuliert

Zubereitungsart

Schritt1

Alles zusammen mischen und luftdicht verschließen, dann hält es sich problemlos 6 Monate

Gyros-Gewürz: Griechische Klassiker

Im engeren Sinne ist Gyros kein Gericht, sondern eine **griechische Zubereitungsart**. Durch das unvergleichliche Gyros-Gewürz erhält das Fleisch seinen besonderen Geschmack.

Insgesamt ist die Küche Griechenlands sehr mediterran geprägt. Das liegt natürlich an der geographischen Lage. Man kocht im Allgemeinen mit **viel Olivenöl und viel frischem Gemüse**. Außerdem wird gerne mit Wildkräutern, Knoblauch, orientalischen Gewürzen und Zitronen gekocht. Fisch und Meeresfrüchte, Lamm und Ziege, Käse und Joghurt runden die griechische Küche ab. Es gibt eine Vielzahl von Schmorgerichten, Eintöpfen und Suppen. Zu allen Gerichten wird Brot, gemeinhin griechisches Weißbrot, gegessen.

Ein Klassiker sind gefüllte Weinblätter. Gerne füllt man sie mit einer leckeren Reismischung und serviert sie als Vorspeise. Der berühmte griechische Feta-Käse gilt als wichtige Zutat und darf in der Alltagsküche nicht fehlen. Lassen Sie sich von der Vielfalt der leckeren griechischen Rezepten inspirieren und entdecken Sie den kulinarischen Reichtum der Länderküchen bei GekonntGekocht!

Rezeptart: Gewürzmischungen, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Vegetarische Grillrezepte und Beilagen **Tags:** köstlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gyros-gewuerz/>