

Gyrosgewürz

meatlover Gyrosgewürz

Das wohl beste Gyrosgewürz der Welt..... ach was, vom das Universum ☐

5 TL Oregano gerebelt
4 TL Thymian gerebelt
2 TL Paprika edelsüß
2 TL Zwiebeln granuliert
2 TL Knoblauch granuliert
2 TL Rosmarin grob gemahlen
1 TL Koriander gemahlen
3 TL Salz
2 TL Pfeffer, schwarz gemahlen
3 TL Zucker

Alles zusammen rühren Fertig

Quelle: <http://www.bbq-piraten.de/recipes.php/recipe/show/id/1>

Schichtfleisch

Moin Moin

Heute gib es Schichtfleisch

wir brauchen

2,5kg Nacken in 1cm Scheiben vom Metzger besorgt

2 Große Gemüsezwiebeln

40 Scheiben Bacon

für den Rub

6 EL weißen Zucker

6 EL braunen Zucker

4 EL Paprikapulver

4 EL Salz

2 EL Knoblauchgranulat

1 EL Schwarzen Pfeffer

1 EL Ingwerpulver

1 EL Zwiebelgranulat

1 EL Thymian

die Gewürze durch die Gewürzmühle jagen oder Mörsern

den Nacken mit dem Rub Würzen und im Vakuumbbeutel marinieren oder für ein paar Stunden in den Kühlschrank

den DO mit Schmalz einfetten und den Boden mit Bacon auslegen

Jetzt DO hochkant hinstellen und Schichten: Nacken, Zwiebeln, Bacon, Nacken, Zwiebeln, Bacon, Nacken, Zwiebeln, Bacon, usw bis er ganz voll ist

das ganze braucht dann 2,5 bis 3 Stunden mit 11 Kohlen oben und 14 Kohlen unten

Wir Essen Schichtfleisch immer im Brötchen mit Krautsalat und Frischen Zwiebeln

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





