



Kikok-Hähchen-Gyros

Zutaten (für 4 Personen):

1 kg halbe Kikok-Hähnchen-Filets
500 g Naturjoghurt
3 EL Gyrosgewürz nach Wahl
1 kleine Zwiebel

Die Kikok-Hähnchen-Filets jeweils mit einem Schmetterlingschnitt halbieren.

Den Naturjoghurt mit dem Gyrosgewürz vermischen. Die Kikok-Hähnchen-Filets in die Joghurtmischung legen und zwei Stunden ziehen lassen. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Das Fleisch wird nun abwechselnd mit den Zwiebelringen geschichtet (Gesamthöhe ca. 5 cm).

Als Hilfe können eine Kastenbackform oder Schaschlikspieße verwendet werden. Das Fleisch in den indirekten Bereich des Grills bei ca. 160° C legen (Backofen ca. 160° C). Nach ca. 60 Minuten die Kerntemperatur mit einem Einstichthermometer überprüfen.

Bei 72° C Kerntemperatur das Fleisch vom Grill nehmen und schmale Streifen herunterschneiden.