

# Gyros-Schichtfleisch

## [Kleiner Rockcrok](#)



- ca. 1,5 kg Schweinenacken ohne Knochen
- ca. 0,4 kg Zwiebeln
- ca. 200 g Rotkohl
- 40 g Gyrosgewürz
- 40 ml Olivenöl
- etwas Salz und Pfeffer

Schweinenacken in dünne Scheiben schneiden.

Zwiebeln schälen und mit den [kleinen Küchenhobel](#) in dünne Scheiben schneiden.

Öl und Gyrosgewürz in eine [kleine Elfen](#) geben, miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Fleischscheiben mit dem Öl-Gewürzgemisch marinieren.

Den [kleinen Rockcrok](#) leicht einölen.

Das Fleisch, Zwiebelscheiben und etwas Rotkohl abwechselnd, hochkant in den [kleinen Rockcrok](#) schichten.

Den Deckel auf den [kleinen Rockcrok](#) geben.

Den Grill auf 180°C vorheizen.

Die Form mit dem Fleisch auf den Grill geben und bei 180°C für ca. 1,5 – 2 Std grillen.

Alternativ kann die Form auch in den backofen gegeben werden.

Die Form mit Hilfe der [Packs an](#) von dem Grill nehmen und auf das [Kuchengitter](#) stellen.