



Gyros vom Huhn

Frisch aus Daniels Küche

Ein erstaunlich authentischer Gyros-Geschmack – und schnell serviert.

500 gr Hühnerbrustfilets

Piment d'Espelette

Paprika

Knoblauchpulver

Kräuter der Provence

Oregano

Ras El Hanut (Curry, Migros Hühnergewürz))

Aromat

3 El Sonnenblumenöl



1. Die Hühnerbrüste schnetzeln, mit den Gewürzen gut mischen, das Öl darübergerben und gut vermischen
2. Im Kühlschrank mindestens ½ Stunde marinieren.
3. Pfanne gut heiß werden lassen, Huhn hineingeben und bei hoher Hitze relativ kurz braten. Das Fleisch soll zwar durchgegart sein, wenn es aber zu lange brät wird es hart und trocken.

Bei kleiner Pfanne ev. In mehreren Portionen braten, sonst kocht es mehr als es brät.

Mit Oregano und Provencekräutern nicht sparen.

Wir servieren es mit einem Knoblauchreis und Salat.