



Den Schweinenacken in ca. 1 cm dicke Scheiben längs aufschneiden und würzen. Die Zwiebeln in grobe Stücke schneiden. Dann Fleisch und Zwiebeln aufschichten und zu einem Braten binden.

Den Grill auf 160 Grad aufheizen und den Braten hineinlegen. Abwarten bis der Braten eine Kerntemperatur von 65 Grad erreicht hat. Dann die Temperatur auf 220 Grad erhöhen und den Braten grillen bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist und die KT über 70 Grad liegt.

Für den Tsatsiki: Die Gurke schälen, dann klein reiben. Gut ausdrücken und den Saft wegschütten oder anderweitig verwenden. Den griechischen Joghurt mit dem Quark und der Gurke mischen. Den Knoblauch dazupressen, je nach Geschmack kann man mehr oder weniger

Cyrosbraten mit Tsatsiki

Zutaten:

Schweinenacken
am Stück ca. 2,5 kg

Zwiebeln, Salatgurke

Griechischer Joghurt,
Sahnequark

Knoblauch, Kräuternessig,
Olivenöl

Rosmarin

Gewürz

BACK to SMOKE Greek

Knoblauchzehen nehmen.
Mit Olivenöl, Essig, Pfeffer und
Salz abschmecken.

Bitte achtet darauf, dass ihr
wirklich griechischen Joghurt
nehmt, der ist fester und fetter
als unser normaler Joghurt!

Den Braten in Streifen schnei-
den und mit Tsatsiki servieren.