Gewürzmischung „Gyros“

Zutaten für 500 g Fleisch

5 Pfefferkörner (schwarz)	
5 Pimentkörner	
½ TL Senfsamen	
5 Wachholderbeeren	und
1 Gewürznelke	in einer Pfanne trocken anschwitzen bis die Körner glänzen, herausnehmen und grob mörsern.
1 TL grobes Meersalz	
½ TL Thymian	
½ TL Oregano	
¼ TL Muskat (frisch gerieben)	
½ TL Paprikapulver rosenscharf	
¼ TL Kreuzkümmel	und
½ TL Koriandersaat	dazugeben und alles fein mörsern.
1 - 2 Zehen Knoblauch	dazu pressen und mischen.
1 Zwiebel	schälen, in sehr feine Würfel schneiden, dazugeben und mischen.
5 Blätter Basilikum	und
3 Stiele Petersilie	fein hacken und dazu geben.
5 EL bestes Olivenöl	dazu geben und alles gut vermischen.