

Kochen mit Klaus

Gyros in Metaxasauce mit Feta

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 1 Chili, 250 g Paprika-Mix, Petersilie,
- Oregano, Thymian, Majoran, Rosmarin, Pfeffer, Salz, 800 g Gyros,
- Olivenöl, 200 g Tomatenmark, 250 ml Metaxa, Paprikapulver,
- 200 g Schmand, 250 ml Kochcreme, 1 Glas Fetawürfel mit Chili,
- je 8 grüne u. schw. Oliven, 1 TL gem. Kreuzkümmel, 1 rote Zwiebel

Zubereitung:

1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi u. Chili fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, Chili, 8-10 EL Öl, Kräutern u. Gewürzen vermengen, über Nacht abgedeckt kühl marinieren lassen.



2. Paprika mittel würfeln, in heißem Feta-Öl dünsten, salzen, pfeffern, Kräuter zugeben u. beiseitestellen. Oliven halbieren.



3. Gyros mit Marinade in einer großen Pfanne kräftig anbraten. Tomatenmark mitbraten. Metaxa einrühren, aufkochen. Gemüse, Schmand u. Kochcreme unterheben u. einköcheln lassen. Am Ende Feta u. Oliven unterheben u. erwärmen. Rote Zwiebel in Ringe schneiden.



Tipp des Chaoten:

Mit roten Zwiebelringen garniert zu Knobi-Wedges reichen!

