

# Kochen mit Klaus

## Gyros in Metaxasauce mit grünen Bohnen

**Zutaten:** (Für 5-6 Personen)

- 3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 1 Chili, 500 g Paprika, Petersilie, Oregano,
- Thymian, Majoran, Rosmarin, Pfeffer, Salz, 1 kg Gyros, Olivenöl,
- 200 g Tomatenmark, Olivenöl, 250 g TK-Bohnen, 200 ml Metaxa,
- Paprikapulver, 200 g Schmand, 250 ml Kochcreme
- 1 TL gem. Kreuzkümmel, 1 rote Zwiebel in Ringen

### 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, mit Bohnen in heißem Olivenöl dünsten, salzen, pfeffern, Kräuter zugeben u. beiseitestellen.



3. Gyros mit Marinade in einer großen Pfanne kräftig anbraten. Tomatenmark u. Metaxa einrühren u. aufkochen. Gemüse, Schmand u. Kochcreme unterheben u. einköcheln lassen.



### Tipp des Chaoten:

*Mit roten Zwiebelringen zu Kritharaki und Tsatsiki reichen!*

