

Kochen mit Klaus

Gyros mit Metaxasauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 250 g br. Champignons, 1 rote Paprika,
- Pfeffer, je 1 EL Petersilie, Oregano, Thymian, Majoran & Rosmarin,
- 500 g Schweinegeschnetzeltes, 100 g Tomatenmark, 150 ml Metaxa,
- 1 EL Paprikapulver, 1 TL gem. Koriander, 2 TL Kreuzkümmel, Salz,
- Olivenöl, 200 g Schmand, 200 ml Sahne, 1 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. 2 Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Übrige mit Knobi fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, 8-10 EL Öl u. Gewürzen vermengen, über Nacht kühlen.



2. Paprika klein würfeln. Pilze vierteln. Beides in heißem Olivenöl dünsten, salzen, pfeffern, getr. Kräuter zugeben u. alles herausnehmen.



3. Gyros mit Marinade im Bratfett kräftig anbraten. Gemüse unterheben. Tomatenmark u. Metaxa einrühren, aufkochen. Schmand u. Sahne unterheben, einköcheln lassen. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten:

Dazu Kritharaki-Nudeln, Krautsalat und Tsatsiki reichen!



Erstellt von Klaus am 23.04.2017