Kochen mit Klausi

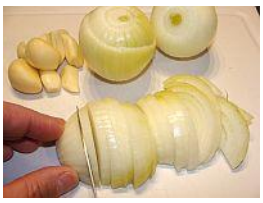
Kartoffel-Gyros mit Metaxasauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 3 Zwiebeln, 6 Knobizehen, 250 g Champignons, 1 rote Paprika,
- Pfeffer, je 1 EL Petersilie, Oregano, Thymian, Majoran & Rosmarin,
- 500 g Schweinegeschnetzeltes, 750 g Kartoffeln, 100 g Tomatenmark
- 150 ml Metaxa, 1 EL Paprikapulver, 1 TL gem. Koriander, Olivenöl,
- 2 TL Kreuzkümmel, Salz, Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 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 gekühlt marinieren lassen.



2. Gemüse putzen. Kartoffeln in grobe Würfel schneiden, ca. 15 Min. in Brühe kochen u. abgießen. Paprika würfeln, Pilze vierteln, beides in etwas Olivenöl andünsten. Mit Salz, Pfeffer u. Kräutern würzen.

3. Gyros mit Marinade u. Tomatenmark im Bratfett kräftig anbraten, Metaxa zugießen u. aufkochen. Paprika u. Pilze zugeben. Sahne u. Kartoffeln unterheben, einköcheln lassen. Petersilie unterrühren.

Tipp des Chaoten: Dazu Tsatsiki reichen!

Erstellt von Klausi am 22.09.2018