

Kochen mit Klaus

Klausis Gyros-Suppe

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1 kg Geschnetzeltes nach Gyros Art, 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Salz,
- Pfeffer, 400 ml geh. Tomaten, 400 ml Sahne, 2 Pck. Zwiebelsuppe,
- 500 g Paprika-Mix, 4 Lauchzwiebeln, 1 Dose Mais, Kümmel, Olivenöl,
- 2 EL Tomatenmark, je 350 ml Zigeunersoße & Chilisoße,
- Petersilie, Thymian, Majoran, Oregano, 80 ml Metaxa

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 kalt stellen.



2. Paprika klein würfeln, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Gyros mit Marinade in heißem Olivenöl anbraten, Paprika u. Lauchzwiebeln mitbraten, salzen u. pfeffern. Tomatenmerk u. getr. Kräuter zugeben u. kräftig anbraten.



3. 750 ml Wasser erhitzen, Fix einrühren. Sahne, Saucen u. geh. Tomaten einrühren. Gyros unterheben. Mais u. Petersilie einrühren, einige Min. köcheln lassen u. mit Metaxa abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Baguette genießen.

