

Kochen mit Klaus

Klausis Gyros-Teufelstopf (🌶️+)

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1 kg Schweine-Geschnetzeltes, 4 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl,
- 6 Knobizehen, 1 rote Chili, Gyrosgewürz, Paprikapulver, Basilikum,
- Kreuzkümmel, griech. Kräutermischung, Oregano, Thymian, Majoran
- Rosmarin, 250 g Paprika-Mix, 350 g Champignons, 100 ml Metaxa,
- 100 g Tomatenmark, 1 EL scharfes Paprikamark, 250 ml Cremefine,
- 1 Dose geh. Tomaten, 300 ml Chilisauce

Zubereitung:

1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi u. Chili fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, Chili, 12 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 2 EL Paprikapulver, 3 TL Kreuzkümmel, 2 EL griech. Würzmischung, 2 TL Gyrosgewürz, Kräutern vermengen u. über Nacht kühl stellen.



2. Paprika in Würfel, Pilze in Spalten schneiden. Tomaten- u. Paprikamark, Chilisauce, geh. Tomaten, Metaxa verrühren, salzen, pfeffern.



3. Gemüse mit Fleisch, Tomatenmark-Mix in einem großen ofenfesten Topf mischen. Zugedeckt im vorgeh. Ofen bei 200 °C Umluft 100 Min. schmoren. Nach 1 Std. herausnehmen, Cremefine unterrühren u. offen zu Ende garen. Abschmecken. Mit Basilikum garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Reis & Tsatsiki servieren!

