Kochen mit Klausi

Pikante Gyros-Reispfanne

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 500 g Gyros, 3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver,
- Kreuzkümmel, Oregano, Majoran, Thymian, Rosmarin, Olivenöl,
- Gyros-Gewürzsalz, 250 g Champignons, 200 g Zucchini, 1 Chili,
- 500 g Paprika-Mix, grüne & schwarze Oliven, Tomatenmark, Metaxa,
- Milde Pfefferoni (Glas), 200 g Reis, 200 g Schmand, Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi u. Chili fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Chili, Knobi, 8 EL Öl, Salz, Pfeffer, 1 EL Paprikapulver, 2 TL Kreuzkümmel, Oregano, Thymian, Majoran, Rosmarin, Gyros-Gewürzsalz vermengen, über Nacht kalt marinieren lassen.

2. Reis nach der Quellmethode zubereiten u. zur Seite stellen. Paprika u. Zucchini in mittlere Würfel, Pilze in Spalten schneiden. Alles in heißem Olivenöl dünsten, salzen, pfeffern, Kräuter zugeben u. zur Seite stellen. Oliven halbieren, Pfefferoni in Stücke schneiden.

3. Gyros mit Marinade in einem großen Topf kräftig anbraten. ½ Tube Tomatenmark mitbraten, mit Metaxa ablöschen, Gemüse unterheben u. aufkochen. Reis, Schmand, Oliven, Pfefferoni einrühren u. einige Min. köcheln lassen. Mit etwas Gemüsebrühe verlängern.

Tipp des Chaoten: Dazu Tsatsiki servieren, lecker!

Erstellt von Klausi am 16.02.2019