

Kochen mit Klaus

Pikanter Gyrostopf (🌶️)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 500 g Schweine-Gyros, 3 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl,
- 5 Knobizehen, 1 Chili, Gyrosgewürz, Paprikapulver, Basilikum,
- Kreuzkümmel, griech. Kräutermischung, Oregano, Thymian, Majoran
- 500 g Paprika-Mix, 100 g Tomatenmark, 1 EL scharfes Paprikamark,
- 100 ml Metaxa, 250 ml Cremefine, 1 Dose geh. Tomaten

Zubereitung:

1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi u. Chili fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, Chili, 8 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 schneiden. Tomaten- u. Paprikamark, geh. Tomaten u. Metaxa verrühren, salzen u. pfeffern.



3. Fleisch mit Marinade anbraten, Paprika mitbraten. Tomatensauce unterheben u. 30 Min. köcheln lassen. Mit Cremefine immer wieder verlängern. Mit Basilikum garniert zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Mit Kartoffelspalten & Tsatsiki servieren!

