

# Kochen mit Klaus

## Pikantes Gyros in Metaxasauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 3 Zwiebeln, 5 Knobizehen, 1 Chili, 500 g Paprika, 2 TL Kreuzkümmel,
- je 1 EL Petersilie, Oregano, Thymian, Majoran & Rosmarin, Pfeffer,
- Salz, 500 g Schweinegeschnetzeltes, 100 g Tomatenmark, Olivenöl,
- 150 ml Metaxa, 1 EL Paprikapulver, 1-2 TL gemahl. Koriander,
- 200 g Schmand, 200 ml Sahne

### Zubereitung:

1. Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Knobi u. Chili fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, Chili, 8-10 EL Öl, Kräutern u. Gewürzen vermengen, über Nacht abgedeckt kühl marinieren lassen.



2. Paprika mittel würfeln u. in heißem Olivenöl dünsten, salzen, pfeffern, Kräuter zugeben u. zur Seite stellen.



3. Gyros mit Marinade in einer großen Pfanne kräftig anbraten. Gemüse unterheben. Tomatenmark u. Metaxa einrühren, aufkochen. Schmand u. Sahne unterheben, einköcheln lassen.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu Reis, Krautsalat und Tsatsiki reichen!*

