

Kochen mit Klaus

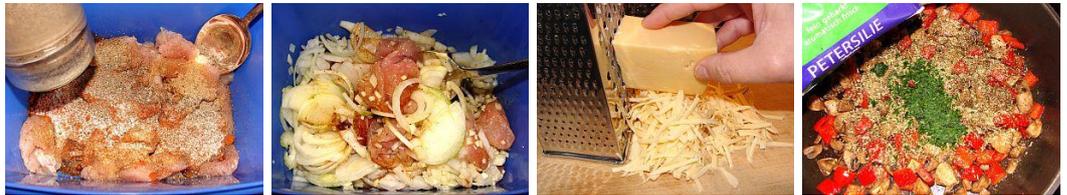
Puten-Gyros in Metaxasauce

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 3 Zwiebeln, 4 Knobizehen, 250 g Champignons, 1 rote Paprika, Salz,
- Pfeffer, je 1 EL Petersilie, Oregano, Thymian, Majoran & Rosmarin,
- 500 g Putengeschnetzeltes, 100 g Tomatenmark, 100 ml Metaxa,
- 1 EL Paprikapulver, 1 TL gem. Koriander, 2 TL Kreuzkümmel,
- 200 g Schmand, 200 ml Sahne, 250 g Gouda

Zubereitung:

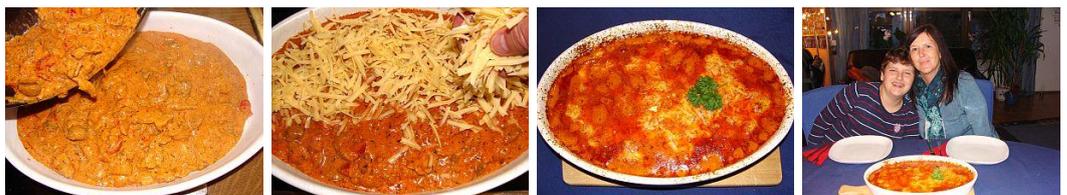
1. 2 Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Übrige mit Knobi fein würfeln. Fleisch mit Zwiebeln, Knobi, 6 EL Öl u. Gewürzen vermengen, über Nacht kühlen. Paprika klein würfeln. Pilze vierteln. Käse grob reiben.



2. Paprika u. Pilze in heißem Olivenöl dünsten, salzen, pfeffern, Kräuter zugeben u. herausnehmen.



3. Gyros mit Marinade in heißem Öl kräftig anbraten. Gemüse unterheben. Tomatenmark u. Metaxa einrühren, aufkochen. Schmand u. Sahne unterheben, etwas einköcheln lassen u. alles in eine Auflaufform füllen. Mit Käse bestreuen u. bei 200°C ca. 30 Min. überbacken.



Tipp des Chaoten:

Dazu griechische Kritharaki-Nudeln reichen!

