

Gyros-Suppe



Zutaten für 2 Personen:

500 g Schweineschnitzelfleisch
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 Becher Sahne
1 gr. Zwiebel
2 Paprikaschoten
1 EL Öl
Brühe
1 Becher Schmelzkäse (Sahne-Schmelzkäse)
4 EL Chilisaucen
Gyrosgewürz, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken. Beides mit dem Öl, Gyrosgewürz, und Salz und Pfeffer mischen und 2-3 h an kühlem Ort ziehen lassen. Dann die Fleisch-Würz-Mischung im eigenem Öl kräftig anbraten, die Sahne darüber geben und die Sahne etwas einköcheln lassen. Zwiebel und Paprika in Ringe schneiden und mit etwas Öl in einem größeren Topf andünsten. Das Fleisch zugeben und mit etwa 0,75 l Brühe ablöschen. Alles mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. Danach nochmals ca. 30 min köcheln. Die Suppe eventuell mit etwas Stärke oder Soßenbinder eindicken.

***Die Suppe wird mit frischem
Baguette oder Fladenbrot serviert!***

Tipp! Tipp! Tipp!

Wer das Fleisch nicht selber würzen möchte, kann auch fertiges Gyrosfleisch aus dem Supermarkt verwenden