

GYROS-SUPPE

8 Portionen

von Karin

ZUTATEN

1 kg Gyros – roh, geschnitten,
fertig mariniert

3 Becher Sahne

200 ml Milch

2 Tüten Zwiebelsuppe

2 Paprikaschoten (gelb+rot)

500 ml Zigeunersoße

200 ml Chilisoße

1 Becher Creme fraiche

2 Dosen Mais

ZUBEREITUNG

1. Das **Gyros-Fleisch** in einer Pfanne scharf anbraten (ohne Öl, da die Marinade bereits Öl enthält), dann in eine Schüssel geben, mit Sahne und Milch übergießen und 1 Std. zum Durchziehen kühl stellen.
2. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und klein schneiden.
3. Die Zwiebelsuppe nach Anleitung in einem großen Topf zubereiten und die Paprikastückchen mitköcheln lassen.
4. Anschließend die Zigeunersoße, die Chilisoße, die Creme fraiche hinzugeben und gut verrühren. Danach noch den abgetropften Mais zur Soße geben.
5. Zum Schluss kommt das angebratene **Gyros** dazu; das Ganze noch einmal umrühren und kurz aufkochen – fertig ist eine leckere Suppe.

Dazu passt Fladenbrot.

GUTEN APPETIT!

Tipp: Die **Gyros**-Suppe schmeckt noch besser, wenn man sie am Tag zuvor kocht, da sie dann schön durchziehen kann.



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

