

Suppen – „Gyrossuppe“

Zutaten sind:

➔	500 gr. Schweineschnitzel
➔	1 Eßl. Öl
➔	1 Eßl. Gyros-Gewürzmischung
➔	1 Knoblauchzehe
➔	250 ml. Sahne
➔	Je 1 rote und grüne Paprika
➔	ca. 30 gr. Zwiebelsuppenpulver
➔	½ Flasche Zigeunersoße
➔	140 gr. Mais aus der Dose
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Das Fleisch wird gewaschen, trocken tupfen und dann in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch zugeben und von allen Seiten anbraten. Nun das Gyros-Gewürz darüber streuen. Knoblauchzehe schälen, fein pressen und hinzugeben. Die Sahne einrühren. Etwas salzen und dann beiseite stellen. Die Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. 750 l Wasser in einen großen Topf füllen und zum kochen bringen.

Weitere Bemerkungen: Die Suppe reicht normal schon als Hauptspeise

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Die Zwiebelsuppe einrühren, Paprikawürfel hinzugeben und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze garen. Saucen unterrühren. Abgetropften Mais und das zubereitete Gyros hinzugeben. Die Suppe kurz aufkochen lassen und dann servieren.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

Etwa $\frac{3}{4}$ Stunde

El.-Herd *backen*

entfällt

entfällt

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“