

Gyrossuppe

Ca. 10 Portionen

1,5 kg Schnitzfleisch
2- 3 Knoblauchzehen
6 El. Speiseöl
2 El. Gyros-Gewürzsalz
600 ml Schlagsahne
4 große Zwiebeln
je 3 rote und grüne Paprikaschoten
4 El. Olivenöl
2 Beutel Zwiebelsuppenpulver
1 l Wasser
1 Glas (500 ml) Zigeuner- oder Chilisoße
175 g Schmelzkäse
Salz
Pfeffer
Thymian

Schnitzfleisch in Streifen schneiden.

Knoblauch klein hacken und mit dem Gyros-Gewürzsalz zum Fleisch geben, mit dem Speiseöl vermischen und 2-3 Std. ziehen lassen.

Fleisch anbraten und in eine Schüssel geben.

Sahne über das Fleisch gießen und über Nacht kühl stellen zum marinieren.

Zwiebel und Paprika klein schneiden und in Öl andünsten.
Das Suppenpulver ins Wasser einrühren und ca. 10 Min. kochen lassen.

Zigeuner- oder Chilisoße, Schmelzkäse und das marinierte Fleisch in die Suppe geben und unter Rühren zum Kochen bringen bis der Käse geschmolzen ist.
Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Extratipp:

Für eine Faschingsparty gut zum Vorbereiten.

