

Gyrossuppe

**Zubereitungszeit: 75 Min.,
ohne Marinierzeit**

Pro Portion:

E: 30 g, F: 43 g, Kh: 11 g,

KJ: 2445, kcal: 584

- **1 1/2 kg Schweineschnitzel**
- **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 Zwiebel-
suppenpulver**
- **1 l Wasser**
- **1 Glas (500 ml) Zigeuner-
oder Chilisauce**
- **175 g Schmelzkäse**
- **Salz**
- **frisch gemahlener Pfeffer**
- **1-2 TL Thymian**

1 Schweineschnitzel unter fließendem kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Das Fleisch in nicht allzu lange Streifen schneiden.

2 Knoblauch abziehen, durch die Presse drücken und zusammen mit Öl und dem Gyros-Gewürzsalz zum Fleisch geben, gut durchrühren und 2-3 Stunden marinieren.

3 Das Fleisch portionsweise in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und dann in eine große Form geben.

4 Sahne über das Fleisch gießen, die Form zugedeckt und kühl gestellt über Nacht marinieren.

5 Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Schoten waschen und in Streifen schneiden. Beide Zutaten in Öl andünsten.

6 Das Zwiebelsuppenpulver und Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen.

7 Zigeuner- oder Chilisauce, Schmelzkäse und das marinierte Fleisch in die Suppe geben und unter Rühren zum Kochen bringen, bis der Käse sich gut aufgelöst hat.

8 Die Gyrossuppe mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

■ **Tipp:**

Den Schmelzkäse evtl. erst mit etwas Suppe glatt rühren und dann unter die Suppe rühren. So können sich keine Klümpchen bilden. Wer Zeit einsparen möchte, kann auch fertiges, mit Zwiebeln mariniertes Gyrosfleisch (beim Metzger) kaufen und startet dann mit Arbeitsschritt 3. Nach Belieben eine Dose Gemüsemais (Abtropfgewicht 340 g) hinzufügen oder auch den Schmelzkäse weglassen. Es gibt dieses Rezept in mehreren Variationen.

Rezept für 12 Personen!