Gyros - Suppe

Zutaten:

1 1/2 kg Schweineschnitzel
2-3 Knoblauchzehen
6 Eßl. Speiseöl
2 Eßl. Gyros-Gewürzsalz
600 ml Sahne
4 große Zwiebeln
je 3 rote und grüne Paprika
4 Eßl. Olivenöl
1 ltr. Zwiebelsuppe
1 Glas Zigeuner- oder Chilisaucе
175 gr. Schmelzkäse
Salz, Pfeffer
1-2 Tl. Thymian

Zubereitung:

1. Schweineschnitzel unter fließenden kalten 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 kühlgestellt 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 Chilisaucе, Schmelzkäse und das marinierte Fleisch in die Suppe gebe und unter Rühren zum Kochen bringen, bis der Käse sich gut aufgelöst hat.
8. Die Gyrossuppe mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Tipps:

.

Den Schmelzkäse evtl. erst mit etwas Suppe glattrühren und dann unter die Suppe rühren. So können sich keine Klümpchen bilden.

Wer Zeit einsparen möchte, kann auch fertiges, mit Zwiebeln mariniertes Gyros kaufen und startet dann mit Arbeitsschritt 3.

Nach Belieben eine Dose Gemüsemais (Abtropfgewicht 340 gr.) hinzufügen, oder

auch den Schmelzkäse weglassen.

Es gibt dieses Rezept in mehreren Varianten.