



## Gyros - Suppe

★★★★★

*Suppen & Eintöpfe*

**Vorbereitungszeit:** 20 Min. **Kochzeit:** 30 Min. **Gesamtzeit:** 50 Min.

**Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 12 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 1.500 g Fleisch (Gyros)
- 600 ml Sahne
- 4 Zwiebel(n), gewürfelte
- 3 Paprikaschote(n), grüne, in Streifen geschnittene
- 3 Paprikaschote(n), rote, in Streifen geschnittene
- 1 Liter Brühe
- 500 ml Sauce (Zigeuner- oder ChilisaUCE)
- 175 g Schmelzkäse
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Knoblauch
- Paprikapulver
- Currypulver

### NÄHRWERT

Calories: 460 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Das Fleisch in einem großen Topf mit dem erhitzten Olivenöl anbraten. Die gewürfelten Zwiebeln und in Streifen geschnittenen Paprikaschoten zugeben. Andünsten lassen. Das Wasser zugießen. Sahne, Zigeunersauce bzw. ChilisaUCE und Schmelzkäse zugeben. Nach Bedarf mit den Gewürzen abschmecken. Kochen lassen, bis das Fleisch gar ist.

Kann gut im Voraus zubereitet werden. Zur Party einfach wieder aufwärmen.