



## Party-Gyrossuppe

★★★★★

*Suppen & Eintöpfe*

**Vorbereitungszeit:** 15 Std., 35 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 15 Std., 55 Min.

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

### ZUTATEN

- 1 ½ kg Schweineschnitzel
- 2 Zehe/n Knoblauch
- 6 EL Öl
- 2 EL Gyrosgewürz
- 600 ml Schlagsahne
- 4 Zwiebel(n)
- 3 Paprikaschote(n), rot
- 3 Paprikaschote(n), grün
- 4 EL Olivenöl
- 2 Beutel Fertigmischung für  
Zwiebelsuppe
- 1 Liter Wasser
- 1 Glas Chilisauce oder Zigeunersauce,  
500 ml
- 175 g Schmelzkäse
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 TL Thymian

### NÄHRWERT

Calories: 584 kcal  
Serving Size: 1

### ZUBEREITUNG

Die Schweineschnitzel unter fließendem Wasser abspülen und trocken tupfen, in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen, durch die Presse drücken und zusammen mit Öl und Gyrosgewürz zum Fleisch geben, gut durchrühren und 2 - 3 Stunden marinieren.

Das Fleisch portionsweise in einer Pfanne von allen Seiten anbraten und in eine große Form geben. Sahne über das Fleisch gießen, die Form zugedeckt und kühl gestellt über Nacht stehen lassen.

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Beides in Öl andünsten. Das Zwiebelsuppenpulver und Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Zigeuner- oder Chilisauce, Schmelzkäse und das marinierte Fleisch in die Suppe geben und unter Rühren zum Kochen bringen. Köcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Wer Zeit sparen möchte, kann auch fertig mariniertes Gyros beim Metzger kaufen, die beiden ersten Schritte weglassen und beim Anbraten des Fleisches beginnen.