

Gyros-Auflauf mit Metaxa

Für 6 Portionen:

500 g Hähnchenbrust	3 EL Gyros-Gewürz	2 EL Olivenöl
Gyros-Gewürz;	1 EL Thymian	1 EL Rosmarin
1 EL Paprikapulver	1 EL Oregano	1 TL schwarzer Pfeffer
1 EL Salz	1 TL Knoblauchpulver	

Weitere Zutaten:

1 Zwiebel fein gewürfelt	1 rote Paprika	200 g Champignons
2 EL Tomatenmark	300 ml Hühnerbrühe	100 g Crème-fraîche
100 ml Sahne	50 ml Metaxa	Salz, Pfeffer
200 g geriebener Käse		

Fleisch vorbereiten:

Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. In eine Schale geben. Die Gewürze für das Gyros-Gewürz in einer kleinen Schüssel vermengen. 3 EL Gyros-Gewürz und 2 EL Olivenöl über das Fleisch geben und gut vermischen, bis das Fleisch gleichmäßig bedeckt ist. Mindestens 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

Gemüse vorbereiten:

Während das Fleisch mariniert, die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Paprika waschen und in kleine Stücke oder Streifen schneiden, wie gewünscht. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Auflauf zubereiten:

Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und das marinierte Fleisch portionsweise von allen Seiten scharf anbraten. Danach das Fleisch in eine Auflaufform umfüllen.

Gemüse und Soße kochen:

In derselben Pfanne die Zwiebeln in etwas Öl glasig dünsten. Die Paprikastücke hinzufügen und kurz mitdünsten, dann die Champignons dazugeben und ebenfalls anbraten. Das Gemüse zur Seite schieben und das Tomatenmark in die Mitte der Pfanne geben, kurz anrösten. Die Brühe und den Metaxa angießen, alles gut umrühren und 10-15 Minuten köcheln lassen.

Soßen-Zutaten vermischen:

Sahne und Crème fraîche unterrühren und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße über das Fleisch in der Auflaufform gießen und alles gut vermischen.

Auflauf backen:

Den geriebenen Käse gleichmäßig über den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C für 30 Minuten backen, bis der Käse goldbraun und geschmolzen ist.

Tipps:

Für zusätzlichen Geschmack vor dem Servieren frische Kräuter oder Schnittlauch über den Auflauf streuen. Am besten passt Reis als Beilage.

NN am 16. März 2025