

Gyros-Geschnetzeltes in Schmand-Soße mit Reis

Für 4 Portionen:

300 g Reis	500 g Gyros-Geschnetzeltes	von Hähnchen, Pute, Schwein
200 ml Schmand	1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
1 TL Zitronensaft	$\frac{1}{2}$ Frühlingszwiebel	

In einem Topf 2 Tassen Reis und 4 Tassen Wasser mit einer Prise Salz 20 min. kochen.

Das Fleisch in einer vorgeheizten Pfanne mit 1 EL Öl scharf anbraten.

Wenn es rundum schön braun ist, die Hitze reduzieren und den Schmand zugeben.

150 ml Wasser hinzufügen.

So lange köcheln, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Das Geschnetzelte auf dem Reis anrichten, mit den Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

NN am 01. April 2025