

Gyros-Suppe

Für 6 Personen:

1000 g Schweineschnitzel	1000 ml Gemüsebrühe	400 g Dosen-Tomaten
400 g rote Paprika	150 g gelbe Paprika	150 g Zwiebeln
200 g Schmand	200 g Sahne, 30%	2 Knoblauchzehen
1 Peperoni	8 TL Gyrosgewürz	1 EL Mehl
1 EL Majoran	1 TL Zitronensaft	1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer	4 EL neutrales Pflanzenöl	3 TL Paprikapulver
2 TL Oregano	2 TL Thymian	1 TL Salz
1/2 TL Kreuzkümmel		

Die 150 g Zwiebeln und die 2 Knoblauchzehen klein würfeln. Die Peperoni waschen, entkernen, und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Die 400 g rote und 150 g gelbe Paprikaschoten waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schweineschnitzel in Streifen schneiden, in eine Schüssel geben und mit 8 TL Gyrosgewürz vermengen.

In einem großen Kochtopf 2 EL Pflanzenöl erhitzen und das Fleisch 3 Minuten bei hoher Hitze scharf anbraten; danach aus dem Topf nehmen.

Wieder 2 EL Pflanzenöl in den Kochtopf geben, erhitzen und die Zwiebel- und Peperoni-Würfel darin 2 Minuten leicht braten.

Nun die Paprikastücke für 2 Minuten anbraten und die Knoblauchwürfel unterheben. Danach 1 EL Tomatenmark dazugeben und kurz anrösten lassen, mit einem gehäuften EL Mehl bestäuben und unterrühren.

Mit den 400 g ganzen Tomaten mit Sud aus der Dose und 1 Liter Gemüsebrühe ablöschen. Die Tomaten etwas mit dem Kochlöffel zerkleinern; alles einmal aufkochen lassen.

200 g Schmand und 200 g Sahne hinzufügen, mit 1 EL Majoran, 1/2 TL Zucker, 1 TL Zitronensaft würzen und die Suppe 5 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss das Fleisch hinzugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilage Baguette oder Pita-Brot reichen.

NN am 19. Februar 2025