

Giros in Metaxasoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Schweinefilet oder Putenschnitzel, 2 Packungen UBENA-Girosgewürz, 4 Becher Sahne, 4 Esslöffel Tomatenmark, 0,5 Brühwürfel, 400 gr Gouda, 2 cl Metaxa, Salz und Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Das Fleisch kleinschneiden und in die Würzmischung einlegen.

Die Zubereitung:

Das Giros in der Pfanne zubereiten, herausnehmen und in eine Auflaufform geben.

Die heiße Pfanne mit süßer Sahne ablöschen, den Bratenansatz lösen und etwas Tomatenmark dazugeben. Je nach gewünschter Konsistenz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Brühwürfel nachwürzen. Zum Schluss mit etwas Metaxa abschmecken. Die nicht zu flüssige Sauce über das Giros verteilen und mit geriebenem Gouda bestreuen. Zum guten Schluss das ganze in den Ofen geben und bis zur gewünschten Bräunung überbacken.