

# Giros-Suppe bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

400 gr fertig gewürztes Girosfleisch, 400 ml Sahne, 1 Beutel Zwiebelsuppe, 1 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 1 Flasche Chilisoße, 320 ml Zigeunersoße, 1 Dose Mais.

## **Die Vorbereitungen:**

Fleisch anbraten, Sahne hinzufügen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

## **Die Zubereitung:**

Zwiebelsuppe nach Anleitung zubereiten, gewürfelte Paprika mitkochen lassen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles zum Giros-Sahne-Gemisch geben und aufkochen.

Dazu Brötchen mit Tzaziki oder Kräuterbutter servieren.