

Gyrossuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,5 kg Gyros, 400 ml Sahne, 3 Paprika, 1,5 Zwiebeln, 1 Beutel Zwiebelsuppenpulver, 250 ml Chilisauce, 80 gr Schmelzkäse, 0,5 kleine Dose Mais.

Die Vorbereitungen:

Am Vortag muß das Gyros angebraten werden und über Nacht in der Sahne einlegen. Am nächsten Tag geht´s weiter.

Die Zubereitung:

Paprika und Zwiebeln kleinschneiden und andünsten. Zwiebelsuppe nach Anleitung mit entspr. Wassermenge hinzufügen. Chilisauce und dann Schmelzkäse dazugeben. Gyros mit Sahne hinzufügen. Nach Belieben Mais oder auch Pilze hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Thymian würzen.