

Gyrossuppe (Partysuppe)

Zutaten | 8 Portionen

1 kg	Gyrosfleisch, roh (Schweinefleisch)
3 BE	Schlagsahne (à 250 ml)
375 g	Zwiebeln, frisch
3	Knoblauchzehen, frisch
75 g	Butter
1 l	Wasser
4	Brühwürfel (à 4g)
4 EL	Weißwein, trocken
1 kl. Dose	Mais (285 g Abtropfgewicht)
1 kl. Dose	Kidney-Bohnen (250 g Abtropfgewicht)
2 mittelgr.	Paprikaschoten, frisch
½ Glas	Paprika-Champignon-Sauce (250 g)
½ Glas	Chilisauce (250 g)
etwas	Salz (jodiert, mit Zusatz von Fluorid und Folsäure)
etwas	Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
etwas	Oregano, getrocknet
etwas	Thymian, getrocknet
etwas	Kreuzkümmel, getrocknet

Zubereitungszeit: 30 Min., Garzeit: 40 Minuten, Ruhezeit: mind. 12 Stunden

Zubereitung:

- Das frische Gyrosfleisch in einer Pfanne gut anbraten, anschließend die Schlagsahne zugießen.
- Alles in einen großen Suppentopf geben und gekühlt über Nacht durchziehen lassen.
- Am nächsten Tag eine Zwiebelsuppe in einem separaten Topf zubereiten:
- Dazu Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
- Die Butter zerlassen und Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen.
- Wasser und Brühwürfel zufügen und die Zwiebeln gar kochen.
- Zum Schluss den Weißwein hinzugeben.
- Paprika vierteln, die weißen Innenhäute und Kerne entfernen. Viertel waschen und in kleine Streifen schneiden.

-
- Zwiebelsuppe und Paprikastreifen in den Topf zu der Fleisch-Sahne-Mischung geben.
 - Abgetropften Mais und Kidney-Bohnen, Paprika-Champignon- und Chilisauce hinzufügen.
 - Alles bei geringer Hitze ca. 30 bis 40 Minuten garen.

Vorsicht: Die Gyrossuppe darf nicht kochen!

- Zum Schluss mit den Gewürzen abschmecken.

Tipp:

Eventuell das Gyrosfleisch beim Metzger vorbestellen.

Wer mag, kann auch Champignons in die Suppe geben.

Zum Würzen kann nach Salz und Pfeffer auch Gyrosgewürz eingesetzt werden.

Die Gyrossuppe schmeckt am besten, wenn sie nach der Zubereitung noch einen Tag gekühlt durchziehen kann.

Mit Baguette oder frischem Bauernbrot ist sie eine sättigende Party-Suppe.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 591 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
778 kcal.	60,3 g	26 g	32,5 g	176 mg