Messe-Team

Anja Gregersen

**Gyros-Suppe**

*Meine/unsere Suppe kommt aus*:

*Was ist das Besondere an dieser Suppe? Was verbinden Sie mit dieser Suppe?*

**Zutaten (für 8 Personen):**

1 kg Gyros

2 Becher Sahne

500 g Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

40 g Butter

Ca. 20 g Mehl

1 Liter Fleischbrühe

1 / 4 Liter alkoholfreier Weißwein

Salz, Pfeffer (alternativ: 1 Tüte Zwiebelsuppe)

1 Glas Paprika

1 Flasche ungarische Paprikasoße

1 / 2 Flasche Chilisoße

*Wo erhältlich:* Supermarkt

**Zubereitung:**

Zu Beginn das Gyros anbraten und 2 Becher Sahne darübergeben. Das Ganze am besten über Nacht ziehen lassen. Dann die Zwiebeln in Ringe schneiden und den Knoblauch fein würfeln. Beides in der Butter hell rösten. Mit dem Mehl bestäuben und unter Rühren 5 Minuten anschwitzen. Mit der Fleischbrühe und dem Wein auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu dem fleisch geben. (Alternativ 1 Tüte Zwiebelsuppe fertig machen und zu dem Fleisch geben.) Anschließend 1 / 2 Glas Paprika, 1 /2 Flasche ungarische Paprikasauce und 1 / 4 Flasche Chilisauce dazugeben und alles zusammen ca .2 Stunden köcheln lassen.