Gyrossuppe

Moin Moin

Gyrossuppe aus dem Dutch Oven ist sehr einfach und echt lecker

Diese Suppe machen wir immer zu Partys oder wenn es kalt ist oder wie Heute ich Hunger drauf habe.

Wir brauchen:

1kg Schweinegeschnetzeltes
3EL Gyrosgewürzmischung
4Becher Sahne
2Stück Rote Paprika
2Stück Grüne Paprika
1Dose Mais
2Tüte Maggi Zwiebelsuppe
2Stück Zwiebeln
500g Champignons
1Glas Zigeunersauce
1Flasche Chilisauce klein
1,5l Wasser Kochend

Zubereitung:
Das Schweinegeschnetzeltes mit 3 gehäuften EL Gyrosgewürz & Öl würzen und für 8 Stunden in den Kühlschrank

Das Gyrosgeschnetzelte im DO anbraten und mit 4 Becher Sahne ablöschen (nicht reduzieren) und über Nacht kalt stellen.

am nächsten Tag
Paprika, Zwiebeln und Champions kleinschneiden

Jetzt alles in den DO gegen und 1,5 bis 2 Stunden Kochen

7 unten & 12 Oben

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi


















EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


Zwiebelsuppe
EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN


EINFACH KANN SO LECKER SEIN