

# 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 Chilisaucе 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 D0 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 D0 geben 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



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

