

Gyros in Metaxasoße bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Gyros (fertig gewürzt), 4 Becher Sahne, 4 Esslöffel Tomatenmark, 1 Brühwürfel, 3 Esslöffel Metaxa.

Die Zubereitung:

Gyros kross anbraten und dann in eine Auflaufform geben.

Sahne in die Pfanne gießen, in der das Fleisch angebraten wurde. Aufkochen, und dann Tomatenmark und den Brühwürfel dazugeben. Wenn alles eine rötliche Farbe hat und der Brühwürfel aufgelöst ist, den Metaxa dazugeben. (Ich nehme allerdings den Akropolis von Aldi; ist wesentlich billiger).

Danach die Soße über das Fleisch gießen und im Backofen aufwärmen.

In der Zwischenzeit die Beilage (z.B. Reis) vorbereiten.

(Es schmeckt auch gut mit Käse überbacken)