Giros-Suppe
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr fertig gewürztes Girosfleisch, 400 ml Sahne, 1 Beutel Zwiebelsuppe, 1 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 1 Flasche Chilisoße, 320 ml Zigeunersoße, 1 Dose Mais.

Die Vorbereitungen:

Fleisch anbraten, Sahne hinzufügen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Zubereitung:

Zwiebelsuppe nach Anleitung zubereiten, gewürfelte Paprika mitkochen lassen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles zum Giros-Sahne-Gemisch geben und aufkochen.

Dazu Brötchen mit Tzaziki oder Kräuterbutter servieren.

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de