Gyrostopf

Das optimale Partygericht! Köstlich cremiges Fleischgericht mit Paprika und Gyrosgewürz!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei

Für 6 Personen

800g Schweinefleisch aus der Oberschale (Schnitzelfleisch)
2 Knoblauchzehen
4 EL Öl
2 EL Gyros-Gewürz
400ml Sahne (laktosefrei)
2 Zwiebeln
2 Paprikaschoten
3 EL Olivenöl
1 Päckchen Zwiebelsuppenpulver (z.B. Cenovis)
0,5 Liter Wasser
250ml Zigeuner- oder Chilisauce im Glas (z.B. Zwergenwiese)
100g Schmelzkäse (laktosefrei)
Salz
Pfeffer
Thymian

1. Fleisch waschen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und mit dem durchgedrückten Knoblauch, dem Öl und dem Gyros-Gewürz 2-3 Stunden marinieren.

2. Das Fleisch portionsweise anbraten und in eine Schüssel geben.
3. Die Sahne über das Fleisch gießen und zugedeckt über Nacht ziehen lassen.
4. Die Zwiebeln und Paprika in Würfel schneiden und in heißem Öl (in einem großen Topf) anbraten. Zwiebelsuppenpulver und das Wasser zufügen und 10 Minuten kochen lassen.
5. Zigeuner- oder Chilisauce, Schmelzkäse und das Fleisch zugeben. Das Ganze so lange kochen bis sich der Käse komplett aufgelöst hat. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Beilage: Reis, glutenfreies Baguette, Ciabatta oder Weißbrot.

Tipp: Dieses Gericht lässt sich gut vorbereiten und ist als Partyrezept für viele Personen gut geeignet.