

Gyros-Metaxa-Topf

Ofenmeister



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

Fleisch:

1 kg Schweine- oder Hähnchengeschnetzeltes, natur
2-3 EL Gyrosgewürz
4 rote Spitzpaprika

Soße:

1 Gemüsezwiebel
20 g Öl
400 g Wasser
1 TL Gemüsebrühpulver oder 1 Boullion
pur von Knorr
80 g Tomatenmark
300 g Schmand
70 g Metaxa
Speisestärke zum Binden

Backofen vorheizen auf 220 Grad Ober/Unterhitze, unterste Schiene

Das Fleisch mit dem Gyrosgewürz vermischen und wenn möglich über Nacht einziehen lassen. Paprika in Stücke schneiden.

Das Fleisch mit der Paprika mischen und in den Ofenmeister legen.

Zwiebeln in Würfel schneiden und in Öl glasig dünsten. Wasser, Gemüsebrühpulver, Tomatenmark, Metaxa und Schmand zugeben und unter Rühren aufkochen und gut vermischen. Ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Soße über das Fleisch geben und kurz vermischen. Mit geschlossenem Deckel ca. 70 Minuten garen. Nach der Garzeit prüfen, ob das Fleisch schon zart ist, sonst noch ca. 20 Minuten weitergaren. Nach Bedarf die Soße mit etwas Stärke binden und erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!