

# **Gyrossuppe**

**für 5-6 Personen**

## **Zutaten:**

<b>1 kg</b>	<b>Gyros fertig gewürzt</b>
<b>2 x 200 ml</b>	<b>Sahne</b>
<b>2 x 200 ml</b>	<b>Milch</b>
<b>1 1/2 l</b>	<b>Wasser</b>
<b>2 Beutel</b>	<b>Zwiebelsuppe (Knorr oder Maggi)</b>
<b>2-3 rot-grüne</b>	<b>Paprika</b>
<b>1 Dose</b>	<b>Mais (etwa 300 g)</b>
<b>2 Flaschen</b>	<b>Zigeunersoße (250 ml)</b>
<b>1/2 Flasche</b>	<b>Chilisoße</b>
<b>300-400 g</b>	<b>frische Champions</b>
<b>150-200 g</b>	<b>Crème-fraîche</b>

## **Zubereitung:**

- 1. Gyros 1 Tag vorher anbraten.**
- 2. Sahne und Milch auf's Fleisch geben und über Nacht ziehen lassen.**
- 3. Paprika klein schneiden.**
- 4. Im extra Topf die Zwiebelsuppe mit dem Wasser und der Paprika aufkochen und 15 Minuten köcheln lassen.**
- 5. Inzwischen die Champions klein schneiden.**
- 6. Dann den Mais, die Zigeuner- und Chilisoße und die Champions zur Suppe geben.**
- 7. Das ganze mit Crème-fraîche verfeinern und abschmecken.**