

Gyrossuppe



Zutaten:

- 1 Kilogramm Gyrosfleisch (entweder selber einlegen oder fertig an der Theke kaufen)
- 1 Becher Sahne
- 1 Liter Brühe
- 300 Gramm Schmelzkäse
- 1 Becher Crème fraîche
- 1 Becher Schmand
- 1 Dose gestückelte, geschälte Tomaten
- 500 Gramm Pilze (frische oder aus der Dose)
- 3 Zehen Knoblauch
- beliebig viel Chili, Salz, Pfeffer zum abschmecken

Fleisch anbraten und mit der Sahne ablöschen. Brühe, Schmelzkäse, Crème fraîche und Schmand hinzugeben. Anschließend werden die frischen Pilze geschnibbelt und anbraten (Dosenpilze können direkt rein) und zusammen mit den Tomatenstücken und dem Knoblauch zur Suppe gegeben. Nach belieben würzen und anschließend über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag noch mal abschmecken.

Guten Appetit!