

Gyros-Suppe mit Blitz-Fladenbrot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

250 g Schweinefleisch	200 ml Gemüsefond	100 ml Sahne
1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
85 ml ChilisaUCE	30 g Schmelzkäse	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
$\frac{1}{2}$ TL scharfes Paprikapulver	1 EL Gyros-Gewürzmischung	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Fladenbrot:

250 g Mehl	250 ml Natur-Joghurt (3,5 %)	1 TL Backpulver
3 EL neutrales Pflanzenöl	Salz	

Für die Garnitur:

1 EL Crème-fraîche

Für die Suppe:

Für die Suppe das Fleisch waschen, trockentupfen und mit einem Messer in kleine dünne Scheiben schneiden. Gyros-Gewürzmischung mit Olivenöl anrühren und das Fleisch darin 15 Minuten marinieren.

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Paprika halbieren, entkernen und in kleine Streifen schneiden. Fleisch in einem großen Topf mit Öl kräftig anbraten, Zwiebel und Paprika dazugeben und etwa 10 Minuten braten. Etwas Wasser, Sahne, Gemüsefond, ChilisaUCE und Schmelzkäse zugeben. Mit Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Fladenbrot:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Fladenbrot Mehl mit Backpulver und Salz vermischen. Joghurt dazugeben. Die Masse zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, Bällchen formen und mit einem Nudelholz ausrollen. Eine Pfanne mit Öl auspinseln, bei mittlerer Hitze den Fladen hineinlegen und von jeder Seite knusprig braun backen.

Fladen für etwa 5 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Für die Garnitur:

Die Gyros-Suppe mit etwas Crème Fraîche garnieren, zusammen mit dem Fladenbrot auf Tellern anrichten und servieren.

Mark Edelberg am 10. Januar 2017