

Hähnchen-Gyros

Für 2 Personen

500 g Hähnchenfleisch	Gyrosgewürz	1 TL Zitronensaft
400 g Schmand	150 ml Geflügelbrühe	Salz, Pfeffer
1 Stange Frühlingszwiebel		

Gyros-Gewürz:

6 TL Oregano, gerebelt	4 TL Thymian	3 TL Salz
3 TL schwarzer Pfeffer gemahlen	3 TL Paprikapulver (mild)	2 TL Majoran gerebelt
2 TL Zucker	2 TL Zwiebeln, granuliert	2 TL Knoblauch, granuliert
2 TL Rosmarin, gemahlen	2 TL Korianderpulver	1 TL Kreuzkümmel
0,5 TL Chilipulver		

Das Fleisch in Streifen schneiden, mit Gyros-Gewürz einreiben, in Folie einpacken und im Kühlschrank mindestens 12 Stunden lagern.

Am nächsten Tag das Fleisch mit etwas Olivenöl in einer vorgeheizten Pfanne gleichmäßig braun anbraten, die Hitze reduzieren, den Schmand hinzugeben, Brühe aufgießen und köcheln lassen bis das Gyros eine sämige Konsistenz hat.

Jetzt das Gyros mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Frühlingszwiebel waschen und in Ringe schneiden. Das Gyros servieren und mit den Frühlingszwiebelringen toppen.

Wenn Sie das Rezept mit Reis oder Nudeln machen, kochen Sie diese vorerst nach Packungsanweisung.

Gyros-Gewürz:

Die Zutaten gründlich mischen, in ein passendes Glas mit Schraubverschluss geben und im Kühlschrank lagern.

NN am 29. September 2022