

Gyros-Auflauf mit Metaxa und Schmand-Sahne-Soße

Für 4 Personen

Für das Gyros-Gewürz:

2 EL Olivenöl	1 EL Thymian	1 EL Rosmarin
1 EL Paprikapulver, edelsüß	1 EL Oregano	1 TL schwarzer Pfeffer
1 EL Salz	1 TL Knoblauchpulver	

Für das Fleisch:

500 g Hähnchenbrust	1 Zwiebel	1 Paprika rot
200 g Champignons	2 EL Tomatenmark	300 ml Hühnerbrühe
100 g Schmand	100 ml Sahne	50 ml Metaxa (oder Rum)
Salz, Pfeffer	200 g geriebener Käse	

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Anstelle von Hähnchenbrust eignen sich auch andere Fleischsorten.

Für das Gyros-Gewürz die Kräuter und die Gewürze in einer Schale mischen.

3 EL Gyros-Gewürz und 2 EL Öl zu dem Fleisch geben, mischen und für 60 min. in den Kühlschrank stellen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Paprika waschen und in Würfel oder Streifen klein schneiden.

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze aufheizen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, darin das Fleisch in 2 Portionen scharf anbraten und in eine Auflaufform umfüllen.

In der gleichen Pfanne die Zwiebel mit etwas Öl andünsten, Paprika-Würfel hinzugeben, andünsten und schließlich die Champignons untermischen und andünsten.

Das Gemüse zur Seite schieben, Tomatenmark in die Pfannenmitte geben, anrösten, mit der Brühe ablöschen, Metaxa dazu geben und für 10-15 Minuten köcheln lassen.

Nun Schmand und Crème fraîche dazugeben und unterrühren; mit Salz, Pfeffer würzen und abschmecken.

Die Soße zu dem Fleisch in die Auflaufform geben und vermischen.

Als Abschluss geriebenen Käse über den Auflauf streuen und für 30 Minuten bei 200°C Ober-/Unterhitze im Ofen backen.

Vor dem Servieren frische Kräuter oder Schnittlauch über den Auflauf streuen.

Dazu passt Basmati-Reis.

NN am 18. März 2024