

Hähnchen-Gyros mit Metaxa-Soße

Für 3 Portionen

600 g Hähnchenbrustfilets	3 Spitzpaprika, rot	1 $\frac{1}{2}$ Peperoni, scharf
3 Zwiebeln	$\frac{3}{4}$ Knoblauchzehe	3 EL Tomatenmark
300 ml Sahne	300 ml Milch	9 EL Metaxa
3 TL, Oregano, gerebelt	3 TL, Majoran, gerebelt	3 TL, Paprikapulver, edelsüß
$\frac{3}{4}$ TL Rosmarin	$\frac{3}{4}$ TL Korianderpulver	$\frac{3}{4}$ TL Kreuzkümmelpulver
3 Prisen Zucker	Salz, Pfeffer	Olivenöl

Die Hähnchen-Filets in feine Streifen schneiden.

Die Spitzpaprika in dünne Streifen schneiden.

Die Peperoni fein würfeln.

Die Zwiebeln halbieren und in dünne Ringe schneiden.

Die Knoblauchzehe fein würfeln.

Alle Gewürze (außer Paprikapulver und Zucker) mit 2 EL Olivenöl verrühren, dies über das Fleisch geben und gut vermischen. 2 Stunden, gerne auch länger, marinieren.

Nach dem Marinieren das Fleisch in einer heißen Pfanne ohne Zugabe von weiterem Öl scharf anbraten, dann mit dem Schaumlöffel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Im verbleibenden Fett erst die Zwiebeln braten, bis sie Farbe annehmen, dann den Knoblauch, die Spitzpaprika und die Peperoni zugeben. Kurz braten (ich mag die Paprika leicht knackig), dann das Fleisch zugeben und kurz gemeinsam braten.

Tomatenmark zugeben und unter Rühren kurz mitrösten. Jetzt das Paprikapulver und die Prise Zucker unterrühren und mit dem Metaxa ablöschen. Milch und Sahne unterrühren und kurz köchelnd eindicken lassen.

Dazu passen Reis, Bratkartoffeln oder auch Pommes.

Tipp: Wer mag, kann das Ganze auch noch in eine feuerfeste Form umfüllen und mit Käse (z. B. Emmentaler) überbacken

NN am 08. April 2024