

# Gyrossuppe

## Zutaten:

- 1 kg Schweineschnitzel
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 250 g Kräuterschmelzkäse
- 200 g Creme Fraiche
- 1,5 L Rinderbrühe
- 3 Paprika
- 200 g getrocknete Tomaten in Öl
- 3 EL Tomatenmark
- 250 g frische Champignons
- 200 g Feta
- Salz
- Gyrosgewürz

Das Schnitzelfleisch in Streifen schneiden und mit dem Gyrosgewürz einmassieren.

Das Gemüse putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Den Knoblauch und die getrockneten Tomaten sehr fein hacken.

Einen AZK voll mit Briketts durchglühen lassen den DO aufstellen und ein wenig Öl von den Tomaten heiß werden lassen.

Nun das Schnitzelfleisch anbraten und alle weiteren Zutaten dazu geben zum Schluss die Rinderbrühe aufgießen und aufkochen lassen.

Anschließend den Schmelzkäse und das Creme Fraiche zufügen und ordentlich durchrühren bis die Suppe wieder aufkocht.

Den Feta in kleine Würfel schneiden und als Dekoration auf den Teller packen.

