

Gyros-Suppe

(für ca. 15 Personen)

4 kg Schweineschnitzel

2 Knoblauchzehen

1 Dose Gyros-Gewürz

(z.B. von Ostmann, 50 g Inhalt)

10 EL Olivenöl

4 Becher Sahne

Schnitzel in feine Streifen schneiden, mit Knobi, Gewürz und Öl marinieren und 2 Stunden durchziehen lassen.

Portionsweise anbraten. Nach dem Abkühlen mit 4 Bechern Schlagsahne übergießen und über Nacht kaltstellen.

4 - 5 Zwiebeln

1 -2 Stangen Lauch

6 rote Paprika

in Streifen schneiden und in **Öl** andämpfen.

Mit **3 Liter Wasser** aufgießen und

3 Päckchen Zwiebelsuppe

1 Flasche Chillisoße

1 Päckchen Schmelzkäse sowie das vorbereitete Fleisch dazugeben und mit **Salz, Pfeffer und Thymian** würzen -

25 bis 30 Minuten durchkochen lassen und nochmal abschmecken - fertig.