

Gyrosfleisch

Zutaten



2 Schweineschnitzel



1 rote Paprikaschote



100 Gramm Champignons



2 Esslöffel Tomatenmark

Gyrosfleisch



2 Esslöffel flüssige Schlagsahne



2 Esslöffel saure Sahne



1 Esslöffel Fleisch- und Gyroswürzer



2 Esslöffel Öl

Gyrosfleisch

Zubereitung



Schnitzel klein schneiden



Fleisch zur Seite stellen



Paprika klein schneiden



Paprika auf einen Teller legen

Gyrosfleisch



Champignons klein schneiden



Champignons auf einen Teller legen



1 Esslöffel Öl in einem Topf erhitzen



Champignons und Paprika hinzufügen
und andünsten

Gyrosfleisch



Gemüse aus dem Topf nehmen und auf die Seite stellen



1 Esslöffel Öl erhitzen



Fleisch hinzufügen und anbraten



1 Esslöffel Fleisch- und Gyroswürzer hinzufügen

Gyrosfleisch



Gedünstetes Gemüse hinzufügen



2 Esslöffel Tomatenmark hinzufügen



2 Esslöffel saure Sahne hinzufügen



2 Esslöffel flüssige Schlagsahne hinzufügen

Gyrosfleisch



alles umrühren und ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen

Guten Appetit!