

# Gyros – Suppe

(8-10 Personen)

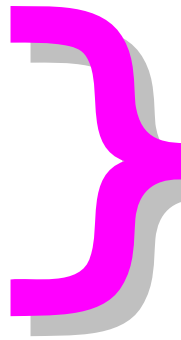
**1 kg Gyrosfleisch anbraten und abkühlen lassen.**

**3 Becher Sahne  
3 Becher Creme Fraiche  
Knoblauch nach Bedarf**



**darüber gießen  
und über Nacht  
ziehen lassen**

**3 Beutel Zwiebelsuppe  
½ Glas Zigeunersauce  
1 Flasche Chilisauce  
1 Dose Mais (bei Bedarf)  
1 rote Paprika  
1 grüne Paprika  
½ l Wasser**



**alles zum Gyros  
geben und 10  
Minuten kochen  
lassen.**

Die Suppe braucht **nicht** nachgewürzt werden.  
Reste der Suppe lassen sich sehr gut einfrieren.

