

Griechische Gyros -Suppe mit Feta

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Herzhaft-scharfe Party Suppe, zu Gartenfesten, als Mitternachtssuppe, mit Urlaubserinnerungen

Zutaten

- 1 kg fertig mariniertes Gyrosfleisch aus der Fleischtheke
- 400 g frische, weiße Champignons, gesäubert, halbiert oder geviertelt
- 100 g schwarze Oliven, halbiert
- 1 Dose geschälte Tomaten (850 ml)
- 3/4 l Fleischbrühe, selber gekocht, aus dem Supermarkt oder Instand
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- 1 kleine rote Chili, entkernt, fein gewürfelt
- 2 El Olivenöl
- 1-2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt, nach eigenem Geschmack
- 1 guter TL Oregano
- 5-6 El Chili Sauce nach eigenem Geschmack
- 200 g zerbröckelter Feta Käse
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

In einem ausreichend großen Bratentopf mit Öl, zunächst das Gyrosfleisch scharf anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt3

Etwas zeitversetzt die Zwiebeln, Chili, den Knoblauch und die Pilze zufügen, salzen, pfeffern.

Schritt4

2-3 min., zusammen mit der Chili Sauce braten, schmoren.

Schritt5

Die Fleischbrühe und die etwas zerkleinerten Tomaten samt Fond aufgießen und 10 -15 min. leise köcheln lassen.

Schritt6

Oliven und Oregano zufügen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichten, portionieren und den zerbröckelten Feta Käse zu Tisch geben.

Schritt8

Dazu schmeckt mir das Gekonntgekocht Fladenbrot mit Rosmarin.

Schritt9

Schritt10

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** feta, urlaubserinnerungen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechische-gyros-suppe-mit-feta/>