

## Mitternachtssuppe (Gyrossuppe)

Für ca. 8 Personen

- 1 kg Schweineschnitzel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 5 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Gyros-Gewürzsalz
- 1 Becher Sahne
- 2 große Zwiebeln
- 4 große Paprikaschoten (bunt)
- 1 Beutel Zwiebelsuppe (Feinschmeckerart f. ¾ l)
- 1 Flasche Zigeuner- oder Chili-Soße
- 100g Schmelzkäse
- ½ Teelöffel getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack und Schärfe der Suppe



### Zubereitung:

- 1) Fleisch waschen und in kleine Streifen schneiden.  
Knoblauch schälen und hacken.  
Beides mit Öl und Gyrosgewürz verrühren.  
Zugedeckt 2-3 Stunden kaltstellen.
- 2) Fleisch portionsweise ca. 10 Min. kräftig ausbraten, dabei ab und zu wenden.  
Alles dann in eine Schüssel geben und die Sahne darüber gießen.  
Zugedeckt eine Nacht kaltstellen.
- 3) Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.  
Paprika waschen und in kleine Streifen schneiden.  
Fett erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin ausdünsten. Mit 1 ¼ l. Wasser ablöschen und aufkochen lassen.  
Das Suppenpulver (Zwiebelsuppe) zu rühren.  
Chilisoße, Käse und Thymian einrühren – ca. 10 Minuten kochen lassen.  
Gyrosgewürzsalz in die Suppe geben und alles noch einmal gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertig!

**Guten Appetit!**