

Gyrossuppe mit Süßkartoffeln und mehr



250 g Gyros geschnetzeltes (vom Metzger oder selber eingelegt)

2 Stk. Süßkartoffeln

4 Stk. Kartoffeln

1 Do. Tomaten

1 Do. Kichererbsen

1/2 Stk. Tomatenmarktubbe

4 Stk. Zwiebeln

1 l Brühe (nach Wahl)

etwas Öl (zum Anbraten)

2 EL Tabascosauce

Option

1 Do. Kidneybohnen

4 Stk. Knoblauchzehen (Wochenende mit, sonst ohne)

- 1 Das Gyrosfleisch nach Belieben einlegen oder vom Metzger des Vertrauens fertig kaufen.
- 2 Das Gyrosfleisch in einem Dutch Oven in etwas Öl anbraten. Es geht auch in einem normalen Topf.
- 3 Dann die Zwiebeln zugeben und glasig braten.
- 4 Die geschälten und zerkleinerten Süßkartoffeln zugeben. Leicht anbraten.
- 5 Die Brühe zugeben und leicht simmern lassen.
- 6 Die gewaschenen und nicht geschälten Kartoffeln grob zerschneiden und in die Brühe geben. Ca. 20 Minuten simmern lassen.
- 7 Dann nach und nach die anderen Zutaten zugeben und weiter simmern.
- 8 Wir haben dann je nach Geschmack noch Kidneybohnen und Knoblauch zugegeben.
- 9 Die Würze kommt dann mit der Tabascosauce. Wer eine andere zur Hand hat nimmt gern diese.