



Gyrossuppe mit Süßkartoffeln und mehr

250 g Gyrosgeschnetzeltes (vom Metzger oder selber eingelegt)
2 Stk. Süßkartoffeln
4 Stk. Kartoffeln
1 Do. Tomaten
1 Do. Kichererbsen
1/2 Stk. Tomatenmarktube
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.