

Malzbiergyros

Zutaten:

- 1 große Zwiebel
- 30 g Pflanzenöl
- 1 kg gewürztes Schweinefleisch-Gyros
- 1 Würfel Gemüsebrühe oder 1 TL
- 100 g Tomatenmark
- 750 ml Malzbier
- Salz/Pfeffer
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 500 g braune Champignons
- 1 EL Speisestärke
- 1 Schuss Wasser (ca. 2 EL)
- kleine Tomaten zur Deko



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen und würfeln.
2. Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Öl in einer Pfanne dünsten.
3. Gyros zugeben und durchbraten. Gleichzeitig in einem Topf die Kartoffeln kochen.
4. Malzbier, Tomatenmark, Gemüsebrühe sowie Salz und Pfeffer zum durchgebratenen Gyros hinzufügen und aufkochen.
5. Champignons halbieren und in einer Pfanne mit etwas Öl kurz anbraten.
6. Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren. Masse zum Malzbiergyros hinzufügen und einrühren. Noch mal aufkochen.
7. Kartoffeln und Champignons auf einen Teller geben. Gyros großzügig darauf verteilen und mit frischen Tomaten als Deko servieren.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 4-5 Personen
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 1,5 Stunden
- Schwierigkeitsgrad: leicht

