

Gyros-Chili

4 Personen 40 Minuten

ZUTATEN

500 g Schweinegeschnetzeltes
2 EL Bratlust*
2–3 TL Gyros Gaudi*
1 EL Schalotten Creme*
Prise Salz
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Tomatenmark
520 g Kidneybohnen (Abtropfgewicht)
800 g stückige Tomaten (Dose)
1 TL Meersalz fein*
1 TL Regenbogenpfeffer*
1 TL Feines Süppchen*
½ TL Mucho Pikante *

Zum Garnieren:
Crème fraîche
frisch gehackte glatte Petersilie

*Original Edelschmaus

ZUBEREITUNG

Das Schweinegeschnetzelte mit Bratlust, Gyros Gaudi (vorher mit doppelter Menge Wasser aktivieren), Schalotten Creme und einer Prise Salz gründlich vermengen und mindestens 30 Minuten, besser einige Stunden oder über Nacht, im Kühlschrank marinieren.

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Eine große Pfanne oder einen Topf erhitzen und das marinierte Fleisch darin ohne zusätzliches Öl bei hoher Hitze portionsweise kräftig anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zum Fleisch geben und 2–3 Minuten mitbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Das Tomatenmark einrühren und etwa eine Minute mitrösten. Die stückigen Tomaten und die abgetropften Kidneybohnen hinzufügen. Mit Meersalz, Regenbogenpfeffer, Feines Süppchen und Mucho Pikante würzen und alles gut vermengen.

Das Gyros-Chili bei mittlerer Hitze etwa 20–25 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Falls die Sauce zu dick wird, etwas Wasser hinzufügen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und nach Belieben nachwürzen. Mit einem Klecks Crème fraîche und frisch gehackter Petersilie garnieren.

Team Cilinski

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz