



## REZEPT DES MONATS Januar 2015

### Geschnetzeltes „Gyros-Art“ überbacken

#### ZUBEREITUNG

1. Das Fleisch in feine Streifen schneiden und in etwas Öl und Gyros-Gewürz marinieren. Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden und in wenig Öl anbraten, Paprikaschoten waschen und in Würfel schneiden, Champignons putzen und vierteln.

Das Gemüse zur Zwiebel geben, solange auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

2. In einer anderen Pfanne das Fleisch ohne zusätzliches Fett scharf anbraten, dann die Gemüsemischung dazugeben. Sahne, Schmand, Tomatenmark und Weinbrand zufügen, alles kurz köcheln lassen und dabei abschmecken.

3. Backofen auf 200° vorheizen, Käse reiben. Die Fleischmischung in eine Auflaufform geben und mit Käse bestreuen. Ca. 20 Min. überbacken bis der Käse goldbraun wird.

Dazu passen Reis oder Baguette, Tsatsiki und ein trockener Rotwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 500 g Schnitzfleisch
- Gyros-Gewürz
- 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Paprikaschoten
- 250 g Champignons
- 200 ml Sahne
- 200 g Schmand
- 3 EL Weinbrand
- 3 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- 200 g Berg-Käse
- Olivenöl

Guten Appetit!



## REZEPT DES MONATS Januar 2015

### Zwiebelsuppe „Pariser Art“

#### ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Speck in Streifen schneiden.

2. In einem Topf mit Butter Zwiebel mit Knoblauch hellbraun anrösten, mit Weinbrand ablöschen. Dann mit Wein und Brühe auffüllen, Thymianzweige zugeben und 30 Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Weißbrotscheiben leicht toasten. Käse fein reiben, auf die Brotscheiben streuen und kurz vor dem Servieren der Suppe unter dem Backofen-Grill gratinieren.

4. Thymianzweige aus der Suppe entfernen, Petersilie unter die Suppe mischen und abschmecken. Die Suppe in Suppentassen anrichten, die gratinierten Brotscheiben oben auflegen, mit grobem Pfeffer bestreuen und servieren.

Dazu ein Glas trockenen Weißwein.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 150 g geräucherter Speck
- 2 EL Bauern-Butter
- 40 ml Weinbrand
- ½ l Weißwein
- ½ l Fleischbrühe
- Thymian
- glatte Petersilie
- 4 Scheiben Weißbrot
- 150 g Bergkäse
- Salz, Pfeffer

Guten Appetit!