



Hähnchengeschnetzeltes Gyros Art mit Metaxasauce

Zutaten (6 Portionen)

1.200 g Hähnchengeschnetzeltes

2 EL Gyrosgewürz

etwas Öl

ca. 600 g Zwiebeln

etwas Öl

Hähnchengeschnetzelte

Parallel in der Pfanne / im Dutch oven

Öl

200 g Tomatenmark

100 ml Metaxa

600 ml Sahne

ca. 2 EL Zucker

Die Zwiebeln und das Fleisch

300 g gewürfelten Feta-Käse

mit

würzen, ordentlich durchkneten. Dabei hinzugeben.

in Halbringe schneiden, danach mit auf die Plancha geben, das

ebenfalls auf die Platte und regelmäßig wenden.

hineingeben und

anschwitzen.

in die Pfanne bzw. Dutch oven und flambieren. Ggf. wiederholen :-)

Die Sauce dann mit aufgießen und mit

abschmecken, also nach und nach zuckern.

vermischen und in die Pfanne / den Dutch oven mit der Metaxasauce geben.

über dem Gyrosfleisch verteilen. Danach die Pfanne / den Dutch oven für ca. 15 Minuten in den geschlossenen Grill stellen, bis der Feta-Käse geschmolzen ist. Mit Petersilie garnieren.