

Rezept des Monats November 2018

Straußenfleisch-Geschnetzeltes (Gyros-Style) mit Metaxasauce

(für 4 Personen)

Zutaten:

600 g	Straußenfleisch
2 m.-große	Zwiebeln
2 Zehe/n	Knoblauch
1 große	Paprikaschote
1 kleine	Chilischote(n), milde rote, frische
8 cl	Metaxa, (griechischer Weinbrand)
6 EL	Olivenöl
4 EL	Gewürzmischung für Gyros
2 EL	Tomatenmark
100 ml	Passierte Tomaten
200 ml	Sahne, (Kochsahne)
evtl. Salz und Pfeffer	



Zubereitung:

Das Straußenfleisch in dünne Streifen, die Zwiebeln in dünne halbe Ringe schneiden, Knoblauch schälen und fein hacken, Chili vom Stunk befreien, Samen entfernen und fein hacken. Fleisch, Zwiebel, Knoblauch und Chili in einer Schüssel vermengen, 2cl Metaxa und 3-4 EL Gyros-Gewürzmischung darüber geben und gut vermengen. Etwas ziehen lassen, dann 3 EL Olivenöl zur Gyrosmischung geben und erneut gut durchmengen. Die Paprika waschen, in dünne Streifen schneiden.

In einer geräumigen Pfanne 2 EL Öl erhitzen, das Fleisch rundum scharf anbraten (ca. 3 Min.), erneut 2 EL Öl erhitzen und die Paprikastreifen etwa 3 Minuten anbraten. Paprika zum Fleisch geben und vermengen. 2 EL Tomatenmark und einen EL Gyrosgewürz in die Pfanne geben, kurz anrösten, 6cl Metaxa zugeben, mit 100ml passierten Tomaten und 150ml frischer Sahne aufgießen, kurz aufkochen lassen und über das Fleisch geben und gleich servieren.

Dazu passt ein frischer Salat und Salzkartoffeln.