

# Gyros-Suppe

## Zutaten (8 Personen)

1 kg Gyros, fertig gewürzt  
2 Beutel Zwiebelsuppe  
1 Glas Zigeunersosse von Homann  
4 Becher süsse Sahne  
2 Paprika rot und grün  
1 Flasche Chilisosse  
1,5 Liter Wasser  
1 Dose Mais, klein  
ggf. Creme fraiche und Sahne

## Zubereitung

Gyros einen Tag vorher braten, 4 Becher süsse Sahne zugeben und über Nacht durchziehen lassen. Dann die Zwiebelsuppe mit dem Wasser und der gewürfelten Paprika aufkochen und eine Viertelstunde köcheln lassen.

Jetzt die anderen Zutaten zu der Suppe geben. Zunächst nur ein 3/4-Glas Zigeuner- und Chilisosse dazugeben. Sollte es zu säuerlich schmecken, kann noch der Rest dazugegeben werden. Evtl. noch mit einem Becher Creme fraiche und einem Becher Sahne abschmecken. Dazu kann Fladenbrot und Kräuterbutter gereicht werden.