

Gyrosgeschnetzeltes XXL mit Reis und Gemüse an Metaxasauce

All in one Gerichte sind immer sehr beliebt, einmal vorbereiten, anstellen und alles gleichzeitig fertig. So auch bei diesem Gericht... Probiert's aus!

Tipp: Für TM6 Besitzer eignet sich das Rezept „Gyrostaschen mit Tzarziki“ prima, um zu Beginn das Gyros anzubraten und dann im Anschluss mit der Brühe und dem restlichen Rezept manuell fortzufahren...

Zubereitung für 6 Personen:

1 Knoblauchzehe

1 große Zwiebel 5 Sek. / Stufe 5 zerkleinern

20 g Öl

500 g Gyros-Geschnetzeltes ... 5 Min. /120°C /Linkslauf/
Rührlöffel dünsten.

750 g heiße Brühe zum Fleisch geben. *Das Garsieb* einhängen,

200-400 g Reis in das *Garsieb* einwiegen (ggf. mit Wasser auffüllen, je nach Reismenge).

1 kg Gyros in den unteren Varoma geben und auf freie Schlitz achten.

2 rote Paprikaschoten

250 g frische Champignons in Stücke schneiden u. in den *Varoma* Einlegeboden legen

2-3 rote Paprika, in Streifen in den Varoma-Einlegeboden

legen.

Varoma aufsetzen, **40 Min.** / **Varoma /Linkslauf/ Rührlöffel** garen.

Reis und Gemüse warm stellen. Fleisch im Mixtopf lassen.

Sauce

50 g Metaxa oder Apfelsaft ... im Messbecher mit

5 TL Speisestärkeverrühren. Diese Masse sowie

40 g Tomatenmark

200 g Schmand zum Fleisch mit der Garflüssigkeit geben und **2 Min.** / **Varoma/ Linkslauf / Rührlöffel**

Nun Fleisch in eine Schüssel geben, das zusätzliche Gyros aus dem *Varoma* sowie das Gemüse zugeben und gut vermengen. Anschließend zu Reis servieren.