Gyrosgeschnetzeltes XXL mit Reis und Gemüse an Metaxasauce

All in one Gerichte sind immer sehr beliebt, einmal vorbereiten, anstellen und alles gleichzeitg 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 manuel fortzufahren…

Zubereitung für 6 Personen:

750 g heiße Brühezum Fleisch geben. *Das Garsieb* einhängen,

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

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 Mixtopflassen.

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.