

FUNGI GYROS ON FIRE

Flambiertes Gyros mit Reis in Metaxa-Sauce

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 große Zwiebeln
250ml Sahne
100ml Metaxa
Gyrosgewürz
2 Knoblauchzehen
1EL Tomatenmark
Reis (nach Belieben)



ZUBEREITUNG:

1. Den Reis kochen
2. Pad zu Chunks auseinanderreißen
3. Zwiebeln schälen, halbieren und in lange Streifen schneiden
4. Pad-Chunks zusammen mit den Zwiebelstreifen mit Gyrosgewürz würzen, gut durchmischen und ca. ½ Stunde einziehen lassen
5. Die Pad-Bratmischung in einer Gusseisenpfanne (am besten auf einem Griller) anbraten, bis die Pad-Chunks und die Zwiebel-Streifen leicht gebräunt sind
6. Knoblauch hacken, zusammen mit dem Tomatenmark in die Pfanne geben, kurz mitschwenken und mit 100ml Metaxa ablöschen (zum Flambieren ein wenig Metaxa auf die Flamme gießen, oder in der Pfanne mit einem Stabfeuerzeug entzünden). Flambierten Metaxa kurz reduzieren lassen und mit Sahne aufgießen
7. Mit Gyrosgewürz abschmecken und gemeinsam mit dem Reis servieren