

# Rezept Gyrossuppe

## Zutaten:

2 Fertigtüten Zwiebelsuppe

1 Dose Mais (ca. 300g)

800ml Schlagsahne

1 Flasche Chilisoße (Fertigprodukt, z.B. von Unox)

1 Flasche Zigeunersoße (Fertigprodukt, z.B. von Unox)

1kg Schweine oder Kalbsgeschnetzeltes

2 rote, 2 grüne und 2 gelbe Paprika

## Zubereitung:

Die Paprika entkernen und in Würfeln schneiden.

Den Mais gut abtropfen lassen.

1/2 Liter Wasser und die Zutaten alle in einen großen Topf geben und unter rühren aufkochen lassen.

Anschließend auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten leicht köcheln lassen, dabei öfters mal umrühren.

Auf Wunsch kann auch 1 Dose geschnittene und gut abgetropfte Champignons hinzugefügt werden.

Autor Sylvi

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)