Hähnchen-Gyros in cremiger Sauce

Das Hähnchen-Gyros in cremiger Sauce ist schnell auf dem Tisch und bringt eine pikante Note mit sich. Ein Rezept, das man sich merken sollte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Zum Marinieren

500 g	Hähnchenbrust
3 EL	Öl
1.5 EL	Gyrosgewürzmischung
1 TL	Salz (gestrichen)
0.5 TL	Pfeffer
1 TL	Zucker
1 TL	Frischen Zitronensaft
1 TL	Paprikapulver (Edelsüß)

Für die Sauce

400 g	Créme frâiche
0.5 TL	Salz
0.5 TL	Pfeffer
1 TL	Frischen Zitronensaft
100 ml	Wasser (+/-)

Für die Dekoration

Nach Belieben	Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Für das **Hähnchen-Gyros in cremiger Sauce** zuerst das Fleisch marinieren. Dazu die Hähnchenbrust in dünne und gleichmäßige Streifen schneiden.

2. Diese anschließend in eine Schüssel geben und mit dem Öl, dem Gyros-Gewürz, dem Salz, dem Pfeffer, dem Zucker, dem Paprikapulver und dem Zitronensaft marinieren. Das Fleisch jetzt ca. 30 Minuten stehen lassen.

3. Dann eine große, beschichtete Pfanne auf die Herdplatte stellen und darin das Fleisch unter mehrmaligem Wenden, scharf anbraten.

4. Jetzt die Creme fraîche, das Salz, den Pfeffer und den Zitronensaft hinzufügen.

5. Danach das Wasser hinzufügen und so lange einköcheln lassen, bis man eine sämige Sauce hat (eventuell noch mal nachwürzen). Das fertige Gyros mit ein paar Frühlingszwiebel-Ringen dekorieren und sofort servieren. Das Gericht ergibt ca. 3 Portionen

Tipp

Zu dem Hähnchen-Gyros in cremiger Sauce schmeckt am besten Reis.