

## Metaxa Sauce – Griechische Grillsauce selbst gemacht



Schmeckt wie beim Griechen! Herrlich cremige Sauce nicht nur zu Gyros, sondern auch zu Gegrilltem und Kurzgebratenen. Sowie zum überbacken von Hähnchen oder Putenschnitzel.

Zutaten:	Zubereitung:
2 Zwiebeln	schälen, in Scheiben schneiden
1 rote Paprika	entkernen, ebenfalls in Streifen schneiden
ca. 150 g Champignons (frisch oder aus der Dose)	frische Champignons putzen. Dosenchampignons abgießen, den Pilzsud aufheben, er gibt der Sauce noch mehr Aroma.
2 Knoblauchzehen	schälen und in Scheiben schneiden. Alles in
Olivenöl	glasig dünsten. In der Mitte der Pfanne etwas Platz machen und
2-3 Eßl Tomatenmark	kurz mitrösten. Mit

150 ml Metaxa	ablöschen. Den Alkohol unter Rühren etwas ausdünsten lassen. (Den Sud der Dosen-Champignons zugeben)
400 ml passierte Tomaten (Dose oder frisch aus dem Garten)	angießen. Auf kleiner Flamme einköcheln lassen.
200 g Schmand oder Creme fraiche	unterrühren. Mit
Salz, Pfeffer	würzen.

Wenn Sie die Sauce zum überbacken nutzen wollen, würzen sie das Fleisch kurz mit Salz oder Pfeffer. Braten sie es scharf an. Schichten sie das Fleisch in eine Raine und übergießen sie es mit der Metaxa Sauce. Bestreuen sie die Sauce mit geriebenem Emmentaler und Parmesan. Bei 180 Grad ca. 30 Min überbacken.

Dazu passt Reis, Pommes oder Ofen-Potatos.