

# Hickson Family Recipes

Family Recipes  
Collected Together BY

The Hickson Family



## 0.1 Gyrosauflauf

Leckerer Gyrosauflauf, gefunden auf der Website von Rewe hier. Die Zutatenmengen richten sich nach 4 Portionen.

2 Schoten Paprika  
200 g Champignons  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
4 Schweineschnitzel  
2 EL Olivenöl  
2 EL Gewürzmischung Gyros  
Salz  
Pfeffer  
2 EL Tomatenmark  
300 ml Rinderbrühe  
200 ml Sahne  
200 g Gouda

1. Paprikas waschen, Champignons putzen und Zwiebel und Knoblauch schälen. Paprika, Zwiebeln und Champignons in feine Streifen schneiden. Knoblauch fein hacken. Schweineschnitzel ebenfalls in Streifen schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen.
3. Fleisch darin bei hoher Hitze scharf anbraten. Dann das Gemüse und die Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Knoblauch hinzufügen und alles mit Gyros-Gewürz, Salz und Pfeffer würzen. Dann das Tomatenmark mit in die Pfanne geben und kurz mitrösten.
4. Mit Brühe und Sahne ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen.
5. Alles in eine Auflaufform geben und mit Gouda bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze für 20 Minuten backen.



Copyright ©2019–2024 Steven Hickson

Permission is granted to copy, distribute and/or modify the template of this document but not the contents or recipes.

---

# INHALTSVERZEICHNIS

0.1 Gyrosauflauf . . . . .	1
<b>I Breads and Breakfast</b>	<b>4</b>
<b>1 Breads</b>	<b>5</b>

---

---

## TEIL I

---

BREADS AND BREAKFAST

---

# KAPITEL 1

---

## BREADS

