

## Metaxasauce

Geschnetzeltes Fleisch mit Gyros Gewürz, das es mittlerweile in jedem Supermarkt zu kaufen gibt und Zwiebeln angebraten, ergibt im Handumdrehen eine Gyrospfanne. Der Klassiker hierzu ist Tzatziki. Wenn keine Kinder mitessen, ist allerdings auch eine sämige Metaxasauce eine leckere Option, deren Zubereitung durchaus für Aufregung auf dem Stellplatz sorgen kann. Denn der Metaxa wird in der Pfanne angezündet und die blau züngelnden Flammen sind besonders in der Dämmerung gut zu sehen. Aber bitte keine Experimente im WoMi! Das Abbrennen der Alkoholdämpfe nehmt Ihr bitte im Freien vor! Das sorgt sicherlich für neugierige Blicke, aber auch weiterhin für ein warmes und intaktes rollendes Zuhause.



### Zutaten für 4-6 Personen: (je nach Größe der Pfanne nur die Hälfte zubereiten!)

1 rote Paprika  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
3 EL Tomatenmark  
300ml griechischer Rotwein  
300ml Metaxa oder Weinbrand  
300ml Gemüsebrühe  
2 Becher Crème Fraiche (300-400gr)  
1-2 EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Zucker, rosenscharfer Paprika

1. Paprika, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden
2. Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Paprika, Zwiebel und Knoblauch kurz anbraten
3. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren lassen
4. Metaxa oder Weinbrand hinzugeben und sich mit der Sauce vermischen lassen
5. Jetzt bitte mit der Pfanne das WoMi verlassen und ins Freie gehen
6. Im Freien die Sauce mit einem Stabfeuerzeug anzünden. Das Ganze brennt und während nun die Alkoholdämpfe verbrennen, die Pfanne immer wieder vorsichtig bewegen
7. Wenn das Feuer erloschen ist, wieder an den Herd zurück kehren
8. Die Brühe dazu geben und das Ganze 5-7 Minuten köcheln lassen
9. Je nachdem, wie klein Ihr die Zutaten geschnitten habt, kurz mit dem Pürierstab etwas feiner pürieren
10. Crème Fraiche bei ausgeschalteter Flamme zur Sauce geben und gut unterrühren
11. Nun mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken
12. Wenn die Sauce noch zu dünn ist, entweder Saucenbinder oder kaltes Wasser mit 2 TL Stärke vermischt vorsichtig einrühren

Die Sauce schmeckt auch zu anderen Fleischresten sehr lecker. Wenn Ihr über einen Backofen verfügt, könnt Ihr auch geschnetzeltes Fleisch mit Zwiebel und Paprika anbraten, mit der Metaxasauce vermischen, in eine Auflaufform geben, Krümelkäse darüber streuen und das Ganze kurz überbacken. Hierfür nicht den gesamten Metaxa- oder Weinbrandvorrat aufbrauchen, denn da ist durchaus auch ein Schluck hinterher von Nöten.