

Rezept Mumme-Soja-Gyros (vegan)

für 6 Personen

Zutaten:

100 g Sojaschnetzel
Wasser
Brühe
Sojasoße
Gyrosgewürz
Mumme
2 Zwiebeln
Öl zum Braten

Zubereitung:

Sojaschnetzel mit kochendem Wasser aufgießen, Sojasoße, Brühe und Gyrosgewürz dazu und 10 Minuten einweichen lassen. Danach abgießen und zusammen mit gewürfelten Zwiebeln und Knoblauch in Öl anbraten, nach und nach Mumme, Gyrosgewürz und Sojasoße dazugeben. Wenn die Sojaschnetzel knusprig sind, sind sie fertig. Das Soja-Gyros schmeckt auch sehr lecker, wenn man es mit Hefeschmelz überbackt.

