Gyros Topf aus dem Dutch oven

Zutaten (6-8 Portionen)

1.000 g Putenfleisch oder Schweinenacken	in kleine Streifen schneiden (schnetzeln) und danach mit Gyrosgewürz, z.B. von Klaus Grillt würden, danach ca 45 Min. Marinieren lassen. Zwischenzeitlich
400 g Champignon	vierteln.
2 Zwiebeln	halbieren und in herunterschneiden.
3 verschiedenfarbige Paprika	entkernen, vierteln und danach in kleine Stücke schneiden.
150 g Gewürzgurke	in Scheiben schneiden.
3 Knoblauchzehen	kleinhacken.
	Öl erhitzen und das
Fleisch	portionsweise anbraten, danach entnehmen.
Zwiebeln	anbraten, die
Paprika und die	
Champignons	dazu geben bis die Pilze ihre Größe verlieren.
Knoblauch	hinzugeben. Danach die
Gewürzgurke	dazu, mit
Gyrosgewürz	nachwürzen.
800 g stückige Tomaten	hinzu. Etwas köcheln lassen
250 ml Texikana Salsa	dazugeben, aufkochen lassen und 5 Minuten köcheln lassen. Danach
Das Fleisch	wieder dazu geben und unterheben. Deckel auf den Topf, alles 30-45 Minuten köcheln lassen.
Tzaziki	als Garnitur dazu reichen.