Metaxasauce

Die Metaxasauce stammt ursprünglich aus Griechenland. Sie wurde nach der Spirituose Metaxa, einem Weinbrand, der aus Weintrauben hergestellt wird, benannt. Der Weinbrand wurde 1888 von dem griechischen Winzer Spyros Metaxas erfunden.

Herkunft: Europa
Kategorie: Zutaten, Saucen, Dips

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 ml Gemüsebrühe
20 g Weizenmehl
100 g Schmand
20 ml Metaxa

Zubereitung

Alle Zutaten vermengen. Die Sauce eignet sich vorzüglich zum Überbacken von Gyros. Streuen Sie dann zusätzlich etwas geriebenen Käse über das Gyros.

© 2026 coquina.de