

Döner-Spieß

Für 6 Personen:

Marinade:

20 g Salz	8 g Pfeffer	16 g Paprikapulver
2 g Thymian getrocknet	2 g Kreuzkümmelsamen	2 TL Oregano getrock.
40 g Zwiebel	1 Spitzpaprika	100 g Joghurt
3 EL Tomatenmark	50 g Olivenöl	

Soße:

500 g türk. Joghurt (10%)	250 ml Ayran	125 g Crème-fraîche
2 Knoblauchzehen	½ Pck. Kräuter	Salz, Pfeffer

außerdem:

Fladenbrot	Gurkenscheiben	Tomatenscheiben
Salat	Weißkraut	Rotkraut

Fleisch:

500 g Kalbsschnitzel	500 g Putzenschnitzel	1 Zwiebel ganz
----------------------	-----------------------	----------------

Marinade:

Die Zutaten von Salz bis einschl. Oregano mahlen.

Geschälte Zwiebel und entkernte Spitzpaprika zerkleinern. Die Gewürzmischung und restlichen 3 Zutaten hinzufügen und pürieren.

Fleisch:

Das Fleisch in 0,5 mm dicke Scheiben schneiden, klopfen, in einer Schüssel mit der Marinade gut vermischen, über Nacht im Kühlschrank marinieren. Man darf auch anderes Fleisch verwenden, wie z. B. Hackfleisch, Hähnchebrust, Lamm oder Rind.

Das Fleisch auf einen Spieß zunächst eine halbe Zwiebel stecken, sodann abwechselnd Kalb- und Putenfleisch aufspießen; mit einer halben Zwiebel enden. Alles fest drücken und mit Klarsichtfolie umwickeln; für 5 - 6 Stunden in den Kühlschrank legen.

Den vorbereiteten Spieß grillen - nach ca. 45-55 min. darf das erste Fleisch geschnitten werden.

Döner:

Die Zutaten zur Joghurtsoße in eine Schüssel geben und pürieren. Das Brot mit Dönerfleisch, Gurken- und Tomatenscheiben, Salat, Kraut (rot und weiß fein geschnitten/gehobelt) und der Joghurtsoße füllen.

NN am 26. Mai 2020