

Deutscher Döner

Für 2 Personen:

2 Brötchen	3 EL Butter	4 EL Sauerkraut
50 ml Apfelsaft	150 g griech. Joghurt	1/4 Gurke
3 Knoblauchzehen	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Fleischgewürz
300 g Schweinenacken	2 rote Zwiebeln	4 EL Bratöl

Schrippen aufschneiden und mit den Schnittflächen nach unten in 2 EL zerlassener Butter goldbraun anbraten.

1 EL Butter in einem Topf zerlassen. Sauerkraut dazugeben, vermengen und anschließend Apfelsaft zufügen. Sauerkraut bei niedriger Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 7 Minuten leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit griechischen Joghurt in eine Schüssel geben.

Gurke grob und 2 Knoblauchzehen fein dazureiben. Mit Gewürzsalz würzen und zu einem Dip verrühren.

Brötchen aus der Pfanne nehmen und beiseitelegen.

Schweinenacken quer in feine Scheiben und 1 Zwiebel in feine Streifen schneiden. Übrige Knoblauchzehe mit der Messerklinge andrücken und fein hacken. Fleisch, Zwiebel und Knoblauch zusammen in eine Schüssel geben, gut vermengen und großzügig mit Fleischgewürz würzen. Bratöl zufügen und nochmals gut vermengen. Das Fleisch in der Brötchen-Pfanne von allen Seiten ca. 8 Minuten scharf anbraten.

Steffen Henssler am 07. Dezember 2023