

# Hähnchen-Döner-Spieß

## Für 4 Personen

### Hähnchen, Marinade::

800 g Hähnchenbrust	200 g Hähnchenschenkel	150 g Sahne-Joghurt
2 EL Gyrosgewürz	2 EL Dönergewürz	

### Dönerteller::

1/2 Eisbergsalat	300 g Rotkohl frisch	2 Zwiebeln
------------------	----------------------	------------

### Extra:

Pommes frites	1 Fleischspieß	Zwiebel
---------------	----------------	---------

### Aioli:

100 ml Milch	3 Knoblauchzehen gepresst	Salz, Pfeffer
200 ml Rapsöl	1/2 Zitrone, Saft	1 Spritzer Essig

### Salatsoße:

Wasser 150 ml	1 TL Gewürzsalz	1 TL Knoblauchpfeffer
1 TL Bockshornkleepulver	1 TL Honig	2 TL Senf
Telly-Cherry-Pfeffer	Muskatnuss	1 Knoblauchzehe
50 ml Essig	50 ml Öl	Kräuter, gehackt

### Hähnchen, Marinade:

Das Fleisch am Tag vor der Zubereitung einlegen. Brüstchen und Keulenfleisch in sehr dünne Schnitzelchen schneiden. Joghurt mit den Gewürzen verrühren und mit den Fleischscheiben gut vermengen; im Kühlschrank über Nacht marinieren.

### Dönerteller:

Salat putzen, in Stücke rupfen, waschen und schleudern. Rotkohl in feine Streifen raspeln. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

### Hähnchendöner:

Backofen 200° Ober/Unterhitze vorheizen.

Hähnchenfleisch gleichmäßig auf den Spieß ziehen. Kompakt mit Frischhaltefolie umwickeln und bis zum Backen in den Kühlschrank stellen.

### Aioli:

Milch und Knoblauch in einen Rührbecher geben. Mit dem Pürrierstab unterrühren, Öl hineingeben und alles gut pürieren bis es cremig wird.

Dann mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Essig würzen, abschmecken.

### Salatsoße:

Alle Zutaten in einen Shaker geben, bis auf Öl. Knoblauch schälen, sehr fein gehackte Kräuter dazugeben, gut schütteln und Öl hinzugeben.

### Anrichten:

Salat, Rotkohl, Zwiebeln, etwas Salatsoße und Aioli auf Tellern anrichten. Dönerfleisch mit einem scharfen Messer vom Spieß schneiden und zum Salat geben; mit Pommes servieren.

NN am 12. Februar 2024