

# Döner selbst gemacht

## Für 4-5 Portionen:

1,2 kg Kalbfleisch 1 große Gemüsezwiebel

## Beilagen:

Tomaten, Gurke, Krautsalat, Rotkohl

## Marinade:

200 g türk. Joghurt (10%)	175 ml Olivenöl	2 TL Oregano
2 TL Sumach	2 TL Kreuzkümmel	4 TL Paprikapulver edelsüß
2 Zwiebeln, gerieben	4 Knoblauchzehen, gerieben	Salz, Pfeffer

## Joghurtsauce:

400 g türk. Joghurt (10% Fett)	1-2 kleine Minigurken	1-2 Zehen Knoblauch
1 TL Dill	Salz, Pfeffer	Olivenöl
scharfe Chiliflocken	Zitronensaft	

## Fladenbrot:

250 g Mehl	75 ml Wasser	50 ml Milch
1-2 EL Öl	1-2 TL Zucker	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
1/2 TL Salz	1 verquirltes Ei	Sesam

Fleisch in ca. 0,5 - 1 cm dicke Scheiben schneiden in eine Schüssel legen. Zur Seite stellen.

## Tipp:

Fleisch kurz anfrieren lassen, dann lässt es sich besser in dünne Scheiben schneiden. Alternativ können Sie sich das Fleisch natürlich auch direkt von Ihrem Metzger zurecht schneiden lassen. In einer weiteren Schüssel die trockenen Gewürze miteinander vermengen, den Joghurt und das Öl hinzugeben und zum Schluss die geriebene (oder pürierte) Zwiebel und Knoblauch hinzugeben. Verrühren und das Fleisch hinzugeben.

Das Fleisch abgedeckt nun für 2-3 Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank marinieren lassen. Währenddessen können die Fladenbrottaschen gebacken, Beilagen kleingeschnitten und die Joghurtsauce vorbereitet werden.

Joghurt mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Dill vermengen. Etwas Olivenöl und zerdrückte Knoblauchzehen dazugeben. Gurken kleinschneiden und zur Sauce hinzugeben. Schüssel abdecken und im Kühlschrank ziehen lassen.

Für das Fladenbrot Hefe in lauwarmen Wasser mit dem Zucker auflösen. Mehl in große Schüssel geben und die Hefemischung hinzufügen. Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und mit den Händen oder einer Küchenmaschine zu einem homogenen Teig verkneten.

Teig für eine halbe Stunde an einem warmen Ort zugedeckt ruhen lassen.

Aus dem Teig eine Rolle formen und vier gleich große Stücke schneiden.

Die Stücke zu Kugeln rollen und jeweils mit einem Nudelholz ausrollen.

Der Teig sollte 1 cm hoch sein. Auf ein Backpapier legen und zugedeckt nochmal 20 Minuten gehen lassen. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und Sesam darauf verteilen.

Bei 200°C Ober-/Unterhitze im vorgeheizten Backofen für 10-15 Min backen.

Für den Fleischspieß zunächst eine große Gemüsezwiebel in der Mitte teilen. Eine Zwiebelhälfte auf den Spieß stecken und nun nach und nach die marinierten Fleischscheiben darauf schichten. Sind die Fleischstücke recht groß, sollte man für einen schön kompakten Spieß die Stücke teilen, so 7-8 cm Fleischstück entstehen oder die große Stücke einfach umklappen und dann aufstecken. Zum Abschluss des Spießes die zweite Zwiebelhälfte auf den Fleischspieß stecken und fixieren.

Den Dönerspieß in den Grill hängen und den Grill (bzw. nur den Heckbrenner) anschalten. Für 1,5 Stunden bei geschlossenem Deckel grillen lassen. Nach dieser Zeit lässt sich die erste Tranche

mit dem Messer abschneiden. Den Spieß zurück in den Grill hängen und Fleischspieß weitergrillen lassen. Alle 15 Minuten kann dann die nächste Tranche abgeschnitten werden.  
Dönertasche mit Fleischstreifen und Gemüse nach Wahl belegen.  
Joghurtsauce darauf verteilen (oder vorher das Brötchen damit einstreichen) und für etwas Schärfe mit Chiliflocken bestreuen.

NN am 04. September 2024