

Dürüm-Döner

Für 4 Dürüm-Döner:

500 g Rindfleisch	400 g Mehl	350 ml Wasser
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	1 Tomate
$\frac{1}{2}$ Gurke	Eisbergsalat	Krautsalat
1 Teelöffel Sumak	1 Teelöffel Cumin	1 Teelöffel Oregano
1 Teelöffel Majoran	2 $\frac{1}{2}$ Becher Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für die Fleischmarinade:

Rindfleisch unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trockentupfen, in dünne Streifen schneiden; anschliessend in eine große Schüssel legen. Eine Zwiebel abziehen, fein reiben und zum Fleisch geben. Knoblauch abziehen und ebenfalls zum Fleisch pressen. Außerdem je 1 Teelöffel Cumin, Sumak, Oregano, Majoran und eine Prise Salz, Pfeffer dazugeben. Zum Schluss 2 – 3 Esslöffel Olivenöl, 2 – 3 Esslöffel Naturjoghurt und den Saft einer halben Zitrone zum Fleisch geben. Anschließend alles miteinander vermengen und mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank mindestens 8 Stunden ziehen lassen.

Für das Fladenbrot:

Aus dem Mehl, Wasser, einem Schuss Olivenöl und einem Teelöffel Salz einen Teig kneten. Den Teig zu einer dicken Wurst ausrollen und in 4 gleichgrosse Stücke teilen. Alle Teigstücke zu Kugeln formen und mit einem Küchentuch bedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Etwas Mehl auf die Arbeitsplatte geben und die Teigkugeln mit einem Nudelholz ganz dünn ausrollen. Überschüssiges Mehl abklopfen, eine grosse Pfanne ohne Zusatz von Öl oder Fett erhitzen und die Teigfladen darin je Seite 1 – 2 Minuten ausbacken. Anschliessend übereinander stapeln, so lassen sich sie später besser rollen.

Für das Fleisch:

Eine große Pfanne ohne Fett oder Öl stark erhitzen und das Fleisch darin 5 – 6 Minuten rundherum scharf anbraten. Fladenbrot mit 1 – 2 Esslöffeln Knoblauchjoghurt bestreichen, mit Eisberg-, Krautsalat, Tomaten- und Gurkenwürfeln, Zwiebeln und Fleisch belegen, aufrollen und genießen.

NN 07. August 2016