

Döner-Spieß vom Grill

Für 4 Personen:

600 g Schweinenacken 300 g Rinderhack

Gyrosgewürz:

1 EL Kreuzkümmel 1 EL Thymian 1 EL Rosmarin
1/2 EL Knoblauchpulver 2 EL Paprika edelsüß 1 EL grobes Meersalz
Pfeffer, Chili

Weitere Zutaten:

1 große Kartoffel 2 rote Zwiebeln Öl, Gemüse
Salat, Rotkohl Gurke, Tomate Zwiebel, Feta

Knoblauchsoße:

250 g Joghurt 1/4 Gurke, gerieben 1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer Zucker

Dürüm-Fladen:

400 g Mehl 200 ml Wasser 1 EL Olivenöl
1/2 TL Salz

Das Gyros-Gewürz zubereiten Die Zutaten sollten möglichst getrocknet, aber umgemahlen vorliegen. Das gilt vor allem für den Kreuzkümmel, aber auch Thymian, Rosmarin, das Salz und auch der Pfeffer haben ein ganz besonderes Aroma und schmecken viel intensiver, wenn sie erst im Mörser zerstoßen werden. Den Knoblauch gerne auch frisch dazugeben, aber Knoblauchpulver ist in diesem Fall besser, weil es sich in dem Gewürz besser vermischt und nicht nur hier und da ein paar Stückchen auftauchen. Außerdem ist das Gewürz so insgesamt trocken und lässt sich später besser aufringen.

Also alle groben Zutaten in einen Mörser geben und mit dem Stößel mörsern bis alles fein gerieben und gut durchmischt ist. Dann die feinen Pulver hinzu geben und nochmal alles durchrühren. Es sollte jetzt schon ziemlich intensiv nach Gyros und vor allem Kreuzkümmel riechen.

Anschließend die Zwiebeln in dünne, halbe Ringe schneiden.

Das Kalbsfleisch in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel legen und etwa 2/3 des Gewürzes, die Zwiebeln und das Öl dazugeben. Ich empfehle Einmalhandschuhe beim Durchmischen zu tragen. Eigentlich bin ich kein Fan davon, aber bei Gyrosgewürz dauert es teilweise Tage, bis der Geruch aus der Haut verschwindet.

Das restliche Drittel des Gewürzes nun zum Hackfleisch geben und auch das einmal richtig durchkneten. Beides etwa 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Joghurtsoße anrühren, damit auch sie ordentlich durchziehen kann.

Dazu einfach den Knoblauch fein würfeln, die entkernte Gurke fein reiben und beides zum Joghurt geben. Nun noch mit Pfeffer, Salz und etwas Zucker abschmecken. Auch in den Kühlschrank stellen.

Jetzt den Teig für die Dürümfladen vor. Dazu Mehl, Salz und Öl in eine Rührschüssel geben.

Am besten eine Küchenmaschine nutzen. Dann langsam nach und nach unter Rühren das Wasser hinzugeben bis ein gleichmäßiger Teig entstanden ist.

Falls der Teig noch zu trocken ist und sich nicht ganz verbindet, noch etwas mehr Wasser dazugeben- ist er zu feucht, noch etwas Mehl mit reinkneten. Die Schüssel nun abdecken und den Teig stehenlassen. Er wird erst ganz am Schluss weiterverarbeitet, damit die Dürümfladen möglichst frisch auf den Teller kommen.

Etwa 1,5 Stunden bevor gegessen werden soll, den Grill für indirekte Hitze vorheizen. Als Alternative kann auch der Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden. Nun die

Kartoffeln halbieren und beide Hälften auf die Schnittfläche vor euch legen. Die Holz Grillspieße in etwa 20 cm große Teile schneiden und sie senkrecht in die Kartoffelhälften stecken. Jetzt abwechselnd das Kalbsfleisch und das Hackfleisch auf den Spieß stapeln, wie beim richtigen Dönerspieß. Zwischendurch immer wieder gut von oben festdrücken. Fertig sind die Dönerspieße.

Nun eine Grillmatte auf euren Grill oder in den Backofen legen und die Dönerspieße daraufstellen. Wahlweise geht auch eine Gussplatte. Sie müssen jetzt etwa eine Stunde garen.

Nach einer halben Stunde Garzeit anfangen die Dürümfladen zuzubereiten. Dazu den Teig in 4 gleichgroße Teile teilen und sie zu Kugeln formen. Dann auf einer bemehlten Fläche mit einem Nudelholz ganz flach und rund ausrollen. Dann eine Pfanne vorheizen. Sie sollte gut beschichtet sein da die Dürümfladen ohne weiteres Öl oder Fett gebacken werden.

Wenn die Pfanne heiß ist, immer einen Fladen in die Pfanne geben und ihn etwa 1,5 - 2 Minuten von jeder Seite backen, bis er Blasen geworfen und ein paar braune Stellen hat. So mit allen 4 Fladen verfahren.

Wenn die Spieße gar sind, den Döner zusammenbauen. Dazu Fladen mit Döner-Zutaten belegen, z. B. mit Rotkohl und Feta. Dann mit einem scharfen Messer das Gyrosfleisch von oben nach unten vom Spieß schneiden und es auf den Dönerfladen legen. Anschließend noch 2 - 3 Löffel der Knoblauchsoße drüber geben und den Dürüm-Döner einrollen.

NN am 04. April 2024