

Döner

Für 2 Personen



Fleisch:

300 g Rinderfaschiertes
50 g Joghurt
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Koriandersaat
1 TL Kreuzkümmel
1/2 TL getrockneter Oregano
Salz und Pfeffer



Soße:

70 g Joghurt
30 g Mayonnaise
10 g Petersilie
Salz



Brot und Füllung (je nach Bedarf):

2 Fladenbrote
Rotkraut
Weißkraut
Rote Zwiebel
Petersilie
Tomate
Gurke
Eisbergsalat
Mais
Schafskäse
Pul Biber

Zubereitung

Döner

1

Fleisch: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein reiben. Mit dem Hackfleisch und den restlichen Zutaten gut zusammen kneten.

2

Fleisch: Die halbe Fleischmasse auf Backpapier geben und mit einem weiteren bedecken. Nun über das gesamte Papiere 1–2 mm dünn ausrollen. Jetzt vom Rand aus einen 3 cm Streifen einklappen. Von derselben Seite aus wieder 3 cm falten und den Vorgang bis zur gegenüberliegenden Seite wiederholen. Mit der übrigen Hälfte Fleisch genau das gleiche machen.

3

Fleisch: Beides auf ein Backblech geben und bei vorgeheizten Ofen 180 Grad für 30 Minuten backen.

4

Soße: Petersilie waschen, grob die Stiele abschneiden und den Rest kleinschneiden. Zusammen mit den übrigen Zutaten mischen und mit Salz abschmecken.

5

Brot: Fladenbrot vierteln und einschneiden. Im Toaster nach Belieben kross backen. Alternativ Edelstahlpfanne auf niedriger Stufe erhitzen. Darin das Brot kurz anbacken.

6

Füllungen: Füllungen der Wahl vorbereiten. Anschließend erst etwas Soße in den Fladen geben und verteilen, dann mit Fleisch und übrigen Zutaten befüllen und genießen!