

Schawarma

Für 2 Personen



Fleisch:

- 2 Hühnerschenkel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- 1 El Tomatenmark
- 2 El Olivenöl
- 30 g Joghurt
- 2 Tl Paprikapulver edelsüß
- 1 Tl Kurkuma
- 1 Tl Koriandersaat
- 1 Tl Kreuzkümmel
- 1/2 Tl getrockneter Oregano
- Rapsöl
- Salz und Pfeffer



Toum:

- 1 Zitrone
- 10 Knoblauchzehen
- 150 ml Olivenöl
- Salz



Brot und Füllung (je nach Bedarf):

- 2 Pita
- Essiggurke
- Shatta Hot Sauce
- Granatapfelmolasse
- Rote Zwiebel
- Minze

Zubereitung

Schawarma

1

Fleisch: Gegebenenfalls Knochen vom Hühnerschenkel entfernen. Haut und Fett abschneiden, das wird nicht mehr benötigt. Das parierte Fleisch nun in dünne Streifen schneiden.

2

Fleisch: Für die Marinade Knoblauch reiben, den Saft aus einer halben Zitrone auspressen und mit den übrigen Zutaten vermengen. Anschließend über die Streifen geben, kurz einmassieren und 1 Stunde lang einziehen lassen.

3

Fleisch: Nun eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und das marinierte Hühnchen für 6 Minuten anbraten.

Toum: Knoblauchzehen schälen und die Zitrone auspressen. Mit einem Pürierstab den Knoblauch zusammen mit dem Zitronensaft mixen. Dann unter ständigem Mixen langsam das Öl hinzufügen.

1

Füllung: Füllungen der Wahl vorbereiten. Anschließend erst etwas Toum auf die Pita geben und verstreichen. Dann das gebratene Fleisch mit allen weiteren gewünschten Zutaten dazugeben. Eine Seite über die Füllung geben, dann die Enden umklappen und einen Wrap rollen.

2

Füllung: Jetzt in der Pfanne auf niedriger Stufe mit ein wenig Rapsöl anbraten und genießen!