



WILDER DÖNER KEBAB

EIN EINFACHES SOMMERGERICHT

In der türkischen Küche gewann der Döner Kebab die heutige Bedeutung: Gegrilltes oder gegrilltes Fleisch auf einem (vertikalen) Spieß oder Stock. Machen Sie Ihre eigene wilde Version dieses Imbiß-Klassikers. Es ist eine einfache Mahlzeit, die weniger als 30 Minuten dauert.

WILDER DÖNER KEBAB

Zutaten

- Wildfleisch (z. B. Rentier)
- Weiches Fladenbrot (vorzugsweise hausgemacht)
- Grüner Salat
- Tomaten
- Gurke
- rote Zwiebel
- 100 ml griechischer Joghurt
- 100 ml saure Sahne
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chili
- 1 TL Kardamon
- 1/2 TL Zimt
- Salz und Pfeffer

🕒 25 min.

Zubereitung

Mischen Sie alle Gewürze (Kreuzkümmel, Chili, Kardamon, Zimt, Salz und Pfeffer) in einer Schüssel und reiben Sie das Fleisch großzügig mit der Gewürzmischung ein. Tip! Für zusätzlichen Geschmack, das Fleisch möglichst einige Stunden lang marinieren.

Als nächstes schneiden Sie den Salat, die Tomaten, die Gurke und die roten Zwiebeln in feine Scheiben.

Für das Dressing den griechischen Joghurt, Sauerrahm und Zitronensaft in einer Schüssel vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wenn Sie bereit sind zum Essen, braten Sie das Fleisch in der Pfanne an, bis es die gewünschte Garstufe erreicht hat. Denken Sie daran, es einige Minuten vor dem Servieren ruhen zu lassen.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.