



<http://www.unterdemhalbmond.de>



Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß

Hauptgericht

Döner (Kebab)

Döner

Vom gesamten Fleisch benötigen sie 600 g um es zu Hackfleisch zu verarbeiten. Das restliche Fleisch wird mit einem sehr scharfem Messer in Scheiben beschnitten. Diese Scheiben legt man über Nacht mit dem Zwiebelsaft, Pfeffer, Salz, verschiedenen Kräutern wie z.B. Petersilie, Thymian und Oregano in Olivenöl ein. Am Tag darauf werden die Scheiben dicht aufeinander auf einen Spieß gesteckt, zwischen die Scheiben wird jeweils etwas Hackfleisch gegeben, damit beim rotierenden Braten die einzelnen Scheiben zu einem großen Stück zusammenbacken. Die Form des Spießes muss einer Rübe gleichen. Oben breiter als unten. Damit das funktioniert muss man die überstehenden Fleischteile abschneiden und wieder oben darauf stecken. Danach wird der gesamte Spieß mit dem Zwiebelsaft bestrichen und vor dem Feuer senkrecht aufgestellt, so dass er noch zu drehen ist. Die bereits gebratenen Seiten werden vom Feuer weggedreht, so dass die rohen Seiten auch durch werden können (deshalb wird es rotierendes Kebab genannt). Die bereits fertig gebratenen Seiten werden nun mit einem langen und scharfen Messer von oben nach unten abgeschnitten, damit untere, rohe Schicht auch gebraten werden kann. Der Fleischsaft, beim Braten entsteht und sich unter dem Spieß sammelt kann als Sauce verwendet werden.

Diese Fleischspezialität ist wegen ihrer aufwendigen Zubereitung nur sehr schwer zu Hause zuzubereiten. Die notwendige Backausrüstung ist meist nur in bestimmten Restaurant zu finden.

Tipp:

Döner Kebab wird mit Zwiebelringen, Gurken und Tomatenscheiben in Fladenbrot (Pide) gefüllt.

Afiyet Olsun!

Zutaten

2 kg Lamm- oder Kalbfleisch
Zwiebeln
Pfeffer aus der Mühle
Salz
Olivenöl
Petersilie, Thymian und Oregano

Döner

Personen: 4
Zubereitungszeit: 2 Tage
Garzeit: 3 Stunden

Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „TS“ am 10.06.2002

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?

Schreiben Sie uns: redaktion@unterdemhalbmond.de