



## HOME-DÖNERTELLER

### Zutaten Döner

- 1kg Rindergehacktes
- 100g griechischer Joghurt
- 1 große Zwiebel
- 2 Kaffeelöffel Paprika edelsüß
- 1 Esslöffel [Oregano getrocknet](#)
- 15g Salz
- ½ Teelöffel Pfeffer

### Zutaten Rotkohlsalat

- 1 kleiner Rotkohl
- [Balsamico Bianco](#) nach Geschmack
- [Olivenöl](#) nach Geschmack
- [1 Glas Senfkaviar Chili-Tomate](#)
- Salz, Pfeffer

### Zutaten Salatbeilage

- 1 Kopf Eisbergsalat
- 1 Salatgurke
- 1 rote Paprika
- 3 Esslöffel [Balsamico Bianco](#)
- 3 Esslöffel [Olivenöl](#)
- Salz und Pfeffer

### Zutaten Knoblauch-Creme

- 250g Sahnequark
- 100g griechischer Joghurt
- 1 bis 2 Esslöffel [Knovi-Dip von Gourmet Flamand](#)

### Zubereitung:

Wir müssen am Tag vor der Zubereitung mit der Dönerherstellung beginnen. Das Rinderhack muss sehr kalt sein, nämlich unter 10°C. Einfach erst aus dem Kühlschrank nehmen, wenn es gebraucht wird. Wir geben das Hackfleisch, das unbedingt kalt, also unter 10°C sein sollte, in eine Rührschüssel, am besten eine Küchenmaschine. Um zu verhindern, dass das Fleisch zu warm wird und das Eiweiß gerinnen kann, gibt man am besten noch etwas Eis dazu. Da wir die Zwiebel ja nicht anschwitzen, wird sie gerieben und zusammen mit dem griechischen Joghurt, Paprika, Oregano, Salz und Pfeffer zu dem Fleisch gegeben, das wir jetzt mit nicht zu hoher Geschwindigkeit kneten bis die Masse etwas klebrig wird. Danach wird das Fleisch zu einer dicken Wurst in Frischhaltefolie geformt und für etwa 24 Stunden eingefroren. Erst am nächsten Tag ist es dann bereit, Döner zu werden.

Bevor wir mit dem Fleisch beginnen, widmen wir uns erst den anderen Zutaten des Döner-Tellers. Zunächst den Rotkohl in Streifen raspeln und mit Salz und Öl vermischen. Etwa 2 Stunden ruhen lassen, damit er weich wird. Dann Balsamico Bianco und das Glas Senfkaviar dazu geben. Nochmals etwa 1 Stunde ziehen lassen und dann kurz vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quark und Joghurt mit 1 bis 1½ Kaffeelöffel Knovi-Dip verrühren und noch ein wenig ziehen lassen. Damit ist die perfekte Beilage schon fertig.

Den Eisbergsalat putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Salatgurke und den Paprika würfeln und alles mit einer Marinade aus Olivenöl, Balsamico-Bianco-Essig sowie Pfeffer und Salz mischen. Noch kurz ziehen lassen.

Wir holen das gefrorene Fleisch aus der Tiefkühltruhe und schneiden mit einem großen Küchenmesser seitlich Streifen ab - und zwar so viele, wie wir benötigen. Den Rest wickeln wir wieder gut in Frischhaltefolie ein und geben ihn zurück in die Gefriertruhe. In heißem Öl werden jetzt die Fleischstreifen kurz angebraten, dann kommen sie in eine Bräter, wo wir sie möglichst auf einer großen Fläche verteilen und sie dann im Backofen noch einmal grillen bis sie goldbraun sind. Dann sind die Döner, von denen wir jetzt einen Vorrat haben, schon fertig.

Jetzt kann man natürlich auch eine Pitatasche mit Rotkohlsalat und Knoblauchcreme füllen, aber wir haben uns heute für einen Döner-Teller entschieden. Dazu haben wir während der Döner im Ofen grillte, noch ein paar Pommes zubereitet und schon geht 's ans Anrichten. Weil es gut aussieht und auch gut schmeckt kann man noch einige Zwiebeln in Ringen darauflegen. Also einfach Pommes, Salate und Knoblauchcreme sowie das Fleisch auf den Teller geben.



In unserem [Eat-and-Drink-Blog](#) haben wir dieses [Rezept](#) ausführlich beschrieben und abgebildet. Die Geschichte der Bosna-Wurst ist dort auch zu lesen.

Sollten Sie noch Fragen haben, scheuen Sie sich nicht, uns zu kontaktieren. Wir sind gerne für Sie da!