

Dürüm Döner

Türkei (für 4 Personen)

Zutaten:

- 8...12 Dürüm Fladen aus dem Supermarkt (2...3 pro Person je nach Fladengrösse)
- 800g gewürztes Dönerfleisch (vorgebraten, tiefgefroren, dünn geschnitten aus dem Supermarkt oder Cash&Carry)
- 300g Natur-Joghurt
- Teile einer Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Esslöffel Kreuzkümmel
- wenig Chilli-Sauce (Piri-Piri oder Sambal-Oelek)
- 1 Zwiebel
- 1 handvoll frische Petersilie
- 1...2 reife Tomaten
- grüner Salat
- 1 Sack geraffelte Karotten
- weiteres rohes Gemüse nach Wunsch
- Salz
- Pfeffer

Vorbereitung:

- Die Dürüm Fladen gestapelt im Ofen bei 100°C erwärmen.
- Tzatziki herstellen aus dem Natur-Joghurt, der gepressten Knoblauchzehe, Kreuzkümmel und sehr klein geschnittener Salatgurke (nur ein kleiner Teil einer Gurke), Salz, Pfeffer und etwas Chillisauce.
- Das Dönerfleisch 1 Stunde vor der Verarbeitung aus dem Tiefkühler nehmen und danach in einer grossen Bratpfanne ohne Öl (es hat schon genug Öl am Fleisch) knapp 10 Minuten braten. In einer Schüssel Warm stellen.
- 1...2 reife Tomaten in sehr feine Scheiben schneiden.
- 1 Zwiebel in sehr feine Scheiben schneiden und in Ringe vereinzeln.
- Frische Petersilie klein hacken.
- Rohes Gemüse nach Belieben klein schneiden: grüner Salat, geraffelte Karotten, Peperonistreifen etc. Zum selber bestücken am Tisch die Zutaten in verschiedenen Schalen schön präsentieren.

Zubereitung:

- Die Fladen mit einem Löffel dünn mit dem Tzatziki bestreichen (rundum einen Rand lassen). Mit dem Fleisch, Tomatenscheiben, Zwiebelringen, Petersilie und anderem Gemüse bedecken. Am Schluss den Fladen auf einer Seite (wo's nachher unten geschlossen sein soll) umklappen und dann das ganze zu einer Rolle rollen. Achtung: nicht zu viel reinfüllen, sonst platzen die Rollen!

Tipp:

- Man kann die Döner in der Küche herstellen und heiss fertig servieren. Die sozialere Art ist, dass jeder am Tisch seine Döner selber bestückt. Dann ist darauf zu achten, dass Fladen und Fleisch heiss auf den Tisch kommen.
- Natürlich könnte man die Fladen selber herstellen und das Fleisch selber schneiden, würzen und zubereiten. Wenn man dem lokalen Supermarkt aber vertraut (und ev. die Warenherkunft recherchiert hat), spricht nicht viel für den riesigen Aufwand.
- Wenn die Döner-Rollen nicht übervoll sind, kann man sie gut von Hand essen.

