



DÖNER-KEBAB-SPIEß

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Fleischspieß:

- 1 Metallspieß
- 300 g Lammhüfte
- 300 g Kalbsoberschale
- 300 g Hühnerbrust
- Olivenöl
- 2 TL Rosmarin gehackt
- 2 TL Thymian gehackt
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 1 TL Paprikapulver

Für die Joghurt-Curry-Sauce:

- 1 kg Joghurt
- 1 TL Curry Madras
- Zitronensaft
- Knoblauch
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

ZUBEREITUNG

AM ABEND VORHER

1. Das Fleisch von den Sehnen befreien und in ungefähr 1 cm dicke Scheiben schneiden. Aus dem Öl und den Gewürzen eine Marinade herstellen und die Fleischscheiben über Nacht im Kühlschrank in der Marinade ziehen lassen.

2. Den Joghurt über Nacht im Becher einfrieren.

AM DARAUFFOLGENDEN TAG

3. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchenrolle vorsichtig trocken tupfen.

4. Für die Joghurt-Curry-Sauce den Joghurt aus dem Becher holen und auf einem Sieb mit Tuch auftauen lassen. Beim Auftauen tropft das Wasser ab und es bleiben nur die festen Bestandteile vom Joghurt übrig, welche weiterverarbeitet werden. Den abgehängenen Joghurt in einen Mixer geben und mit den restlichen Zutaten abschmecken.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Salat:
100 g Rotkohl
3 Tomaten
1 Gurke
3 Stk. Staudensellerie
1 Bd. Petersilie glatt
1 Bd. Schnittlauch

Außerdem:
1 Fladenbrot

MEIN TIPP

WENN MAN DIE JOGHURT-CURRY-SAUCE AM TAG VORHER ZUBEREITET, HAT SIE GENUG ZEIT, ÜBER NACHT DURCHZUZIEHEN UND SO DEN GANZEN GESCHMACK ZU ENTFALTEN.



Wenn man das Fladenbrot auch von der Innenseite leicht anröstet, weicht es nicht so schnell von der Sauce und den Fleischsäften durch!

ZUBEREITUNG

5. Für den Salat den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Würfel schneiden. Die Gurke der Länge nach vierteln, ebenfalls das Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden. Den Sellerie im Ganzen blanchieren, die Fäden ziehen und in feine Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, die Blätter zupfen und in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch fein schneiden. Alles zusammen in eine Schale geben und gut vermengen.

6. Für den Kebab-Spieß dann die Fleischscheiben immer abwechselnd, mittig aufspießen. Den Spieß waagrecht auf den heißen Grill legen, nach und nach von allen Seiten scharf angrillen, so dass eine Kruste entsteht. Vom Grill nehmen und die knusprige Schicht mit einem scharfen Messer abschneiden. Den Vorgang so lange wiederholen, bis das Fleisch aufgebraucht ist.

Mit den GRILLIS bleibt die Glut schön lange schön heiß!

7. Das Fladenbrot auf dem Grill knusprig grillen, vierteln und eine Tasche hinein schneiden.

8. Die Innenseite der Tasche mit der Joghurt-Curry-Sauce bestreichen, das knusprige Fleisch hineinlegen und mit dem Salat füllen.

Guten Appetit!