



Leckerer Hähnchen-Döner vom Drehspieß



Zutaten

Menge

3 EL	Mayonnaise
3 EL	Olivenöl
150 g	Schafskäse
5 EL	Öl
3	Tomaten
¼	Eisbergsalat
1 Kilo	Hähnchenbrustfilets
1 Kilo	Hähnchenhack
1/3	Gurke
3	Knoblauchzehen
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Zimt
1 EL	Zitronensaft, frisch gepresst
1	Fladenbrot
1	rote Zwiebel
1 kleines Bund	Petersilie
1 TL	Chiliflocken
200 g	Joghurt

Tipp

Falls du keinen Döner-Grill haben solltest, kannst du das Fleisch auch einfach auf Grillspieße schichten und auf einem Grill oder in einer Grillpfanne grillen.

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 6212 kJ, 1481 kcal, 61,1 g Kohlenhydrate, 112 g Eiweiß, 88,9 g Fett, 380 mg Cholesterin, 5,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Wusstest du, dass man einen Döner auch selber machen kann? Nein? Dann wird es aber Zeit! Wir haben nämlich einen super leckeren Hähnchen-Döner vom Drehspieß selbstgemacht und das Ganze ist wirklich super einfach. Für das klassische Döner-Fleisch schichten wir abwechselnd Hühnerhackfleisch und Hühnerbrust auf einen Spieß und lassen es im Döner-Grill knusprig anbraten. Das Fleisch wird anschließend mit Salat, Tomaten, Gurke, einer selbstgemachten Knoblauchsoße und Feta in einem knusprigen Fladenbrot angerichtet. Und schon ist der selbstgemachte Döner fertig! Probier's unbedingt einmal selbst aus! So einfach geht's:

Step 1:

Vermische das Hähnchenhack mit 2 gepressten Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Zimt und Chili. Die Brüste quer halbieren, ohne dass sie durchgeschnitten werden (Schmetterlingsschnitt) und mit 5 EL Öl, Salz und Pfeffer mischen. Nun das Fleisch immer abwechselnd auf einen Döner-Spieß schichten. Den Spieß in den Döner-Grill stecken und grillen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Tomaten und Gurke fein würfeln, die Petersilienblätter fein hacken und die rote Zwiebel in feine Würfel schneiden. Nun Tomate, Gurke, Petersilie und Zwiebeln vermengen und alles mit 3 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft vermengen. Den Eisbergsalat kannst du in feine Streifen schneiden. Für die Soße den Joghurt mit der Mayonnaise, etwas Salz und einer weiteren gepressten Knoblauchzehe vermengen.

Step 3:

Nun das Fladenbrot vierteln und kurz im Backofen erwärmen. Die Brotviertel aufschneiden, mit der Soße bestreichen und mit Dönerfleisch, Eisbergsalat und Tomatensalat belegen. Streue zum Schluss noch etwas Schafskäse auf den Döner.