



selbstgemachtes Dönerfleisch aus Hackfleisch

Für das Fleisch:

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel, sehr fein gerieben

2 Esslöffel Joghurt

2 Teelöffel Salz

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß

1 Teelöffel Knoblauchpulver

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Thymian oder Oregano

1 Teelöffel Al Amier Pul Biber Gewürzzubereitung

Für den Dürüm:

3 Stück(e) Al Amier Dürüm

3 Handvoll Eisbergsalat, grob gehackt

1 Tomate, in Würfel geschnitten

Nach Belieben Sauce nach Wahl: z.B. Knoblauchsauce

Gesamtzeit: 1 h 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

1 Zwiebel, in Streifen geschnitten

frische Petersilie

selbstgemachtes Dönerfleisch aus Hackfleisch

1.

Alle Zutaten für das Fleisch zusammen in eine Schüssel geben und sehr gut durchkneten – mindestens 3–5 min, damit die Masse richtig kompakt wird.

Ein Backpapier auslegen und 1/3 der Fleischmasse darauf geben. Mit den Händen leicht andrücken und verteilen. Dann mit einem zweiten Stück Backpapier bedecken. Mit einem Nudelholz oder flachen Gegenstand sehr dünn ausrollen.

Das zweite Backpapier vorsichtig wieder abziehen und die Fleischmasse mit dem ersten Backpapier von der langen Seite heraufrollen bzw. falten, sodass das Fleisch in dem Backpapier eingeschlossen ist. Wiederholen, bis die Fleischmasse aufgebraucht ist.

Die Backpapier-Fleisch-Rollen auf ein Backblech oder in eine Auflaufform legen und in den vorgeheizten Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 25-30 min. backen. Es sollte durchgegart, aber nicht zu trocken sein. (Am besten zwischendurch einmal das Fett abgießen.)

Nach dem Backen die einzelnen Rollen wieder aufmachen und das dünne Fleisch in einzelne Stücke auseinanderziehen.

Zum Beispiel als Dürüm servieren: Dürüm Fladen leicht anwärmen, Sauce verteilen, dann Salat, Tomate, Zwiebel, Petersilie und das Fleisch darauf verteilen. Einrollen und fertig!