

[Kochen](#) [Backen](#) [Getrunken▼](#) [Unterwegs](#)[Restaurants](#) [Gelesen](#) [Aufgefallen](#)[Home](#) ▶ [Kochen](#) ▶ [Rezepte](#) ▶

Döner Kebab selber machen

Döner Kebab selber machen

2. März 2015 5 Kommentare

Wird der Foodflaneur jetzt zum Fastfood-Fuzzi? Nein, keine Angst! Diese Rezept soll keine Abkehr von der gehobenen Küche einleiten. Es ist vielmehr der Versuch einen Streetfood-Klassiker zu pimpen.

DÖNER KOMPLETT SELBST GEMACHT

Das ist der Anspruch: Wir machen bei diesem Rezept alles selbst. Vom Fladenbrot bis zur Mayonnaise im Krautsalat. Und wir achten – wie immer – auf die Qualität der Zutaten.

Um die Entstehung des Döner Kebab ranken sich ja



NEUE REZEPTE?

Mit dem Newsletter nichts verpassen!



Kochen Backen Getrunken▼ Unterwegs

Restaurants Gelesen Aufgefallen

Und übrigens interpretiere ich diese Gericht ein bisschen freier. Also weg mit dem Grillspiess! Es geht nur um die kräftigen Röstaromen. Dazu brauche ich definitiv nicht so ein Döner-Gerät (ihr kennt bestimmt alle das umwerfende „Der Gerät“-Video?).

DAS FLADENBROT

Entscheidend für die Qualität des finalen Döners ist sein Trägermaterial – das Fladenbrot. Ich mache es nach einem Rezept vom Plötzblog (hier meine Anleitung zum [Fladenbrot selber backen](#)). Man kann den Backprozess ideal planen, so dass das Fladenbrot frisch gebacken und knusprig ist, wenn man den Döner servieren will. Die übliche Aufbackzeremonie des Dönerbudenmanns kann so unterbleiben. Und mit einer Gehzeit von 26 Stunden schmeckt das selbst gebackene Brot unvergleichlich gut. Wer sich die Arbeit nicht machen will oder kurz entschlossen Appetit auf Döner hat: Beim türkischen Bäcker gibt es doch ganz guten Ersatz.

DIE DÖNER GEWÜRZMARINADE

Zutaten:

- 2-3 Zweige frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL edelsüßes Paprikapulver
- 2 TL Harissapaste (supertürkisch, ich weiß, aber es passt von der Aromatik perfekt)
- 3 EL Olivenöl

Zubereitung:



 Folge mir auf Instagram

LÄNDERKÜCHE

Asien Frankreich
Italien Österreich
Türkei

LECKERE BACKREZEPTE



[Johannisbeerkuchen
mit Baiser](#)



[Brioche mit
Schokolade-Mandel-
Füllung \[slow baking\]](#)



Kochen Backen Getrunken▼ Unterwegs

Restaurants Gelesen Aufgefallen



Die fertige Marinade.

DAS DÖNER FLEISCH

Während sich am Imbiss ein undefinierbarer Fleischbatzen dreht, von dem man auch nicht wirklich wissen will woraus er besteht, greifen wir doch einfach zu gutem Rindfleisch vom Metzger. Ich empfehle ein Stück von der Rinderhüfte. Achtet beim Einkauf darauf, dass ihr ein ganzes Stück kauft und nicht etwa fertig geschnittene Steaks. So läuft keine Flüssigkeit vorher aus und ihr könnt das Fleisch schön portionieren.

Man braucht für 2 hungrige Esser ca. 400g schiere Rinderhüfte. Diese dann in ganz feine Streifen portionieren und mit der Marinade vermengen und ca. eine Stunde ziehen lassen (ruhig bei Zimmertemperatur, auf ein paar Minuten mehr oder weniger kommt's auch nicht an).

DER KRAUTSALAT

Das Kraut macht ja den Döner erst richtig gesund, naja jedenfalls passt es wunderbar dazu. Tomaten mag ich keine im Döner, weil das Tomatenwasser das Fladenbrot oft recht schnell durchweicht. Dafür aber Zwiebel, am liebsten die roten. Sie sind mild und so jederzeit roh genießbar.

DER FOODFLANEUR



Mehr über mich

BELIEBTE BEITRÄGE



Die fränkischen
Genusstage in
Weißenburg



Tim Raue –
My Way |

Buchbesprechung



Pfanne neu
beschichten
lassen –
Tipp

LETZTE



Kochen Backen Getrunken▼ Unterwegs

Restaurants Gelesen Aufgefallen

- 3-4 EL Weißweinessig, 1 EL neutrales Salatöl
- 3 EL Mayonnaise (selbst gemacht – Link zum Rezept folgt in Kürze hier)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

1. Kraut fein hobeln, mit Zucker und Salz ca. 3 Minuten mit den Händen verkneten. Das Kraut wird dadurch aufgeschlossen und zarter, es tritt auch etwas Flüssigkeit aus.
2. Kraut ca. 15 Minuten ziehen lassen
3. Essig und Öl untermischen
4. Mayonnaise unterrühren
5. Mit Pfeffer und ggf. noch Salz abschmecken (Krautsalat zieht sehr viel Salz, also keine Angst!)



Macht den Krautsalat cremig: die Mayonnaise.

DIE FERTIGSTELLUNG

Zutaten:

- 3 rote Zwiebeln
- 1 Becher griechischer Joghurt (es geht nur

Fladenbrot selber
backen [slow baking]

- foodflaneur bei
Döner Kebab selber
machen

- Susu bei Döner
Kebab selber
machen

- foodflaneur bei
Einzimmer Küche
Bar – Nürnberg
[Restaurantkritik]

TOLLE BLOGGERKOLLEGE

- Trois Etoiles
- Küchenjunge
- Küchentanz
- In die Küche fertig
los
- Chez Matze
- Aus meinem
Kochtopf
- Amor und
Kartoffelsack
- zum fressn gern



Kochen Backen Getrunken▼ Unterwegs

Restaurants Gelesen Aufgefallen

Zubereitung:

1. Fleisch in einer gusseisernen Pfanne portionsweise scharf anbraten, dauert ca. 3-4 Minuten, nach 2 Minuten mal durchrühren, nicht vorher sonst entstehen zu wenig Röstaromen)
2. Zwiebel hauchdünn aufschneiden.
3. Fladenbrot in Portionen teilen (z.B. Viertel), einschneiden aber nicht durchschneiden.
4. Mit Fleisch, Krautsalat, Zwiebel und einem Klecks Joghurt füllen.
5. Mit Pul Biber nach Geschmack bestreuen.

Und jetzt kann man richtig mampfen, anders kann zum Essvorgang hier nicht sagen. Die Kombination von würzigem Fleisch, saftig-cremigem Krautsalat, frischer Zwiebel und kühlem Joghurt ist wirklich genial. Kein leichtes Essen, aber manchmal hat man ein bisschen mehr Hunger, dann passt das auch. Ach ja, als Getränk bietet sich hier wunderbar ein frisches Bier an, eher herb und hell würde ich empfehlen.



Ein echter Fastfood-Genuss: Der fertige Döner Kebab.

