

```
1
2 <!DOCTYPE html>
3 <html>
4
5     <head>
6         <title>Döner Rezept</title>
7     </head>
8
9     <body>
10
11     <h1>Willkommen zu meinem "eigenem" Dönerrezept</h1>
12
13     <h2>Zutaten</h2>
14     <ul>
15         <li>Gewürze</li>
16         <li>Öl</li>
17         <li>Fleisch</li>
18         <li>Gemüse</li>
19         <li>Soße</li>
20         <li>Fladenbrot</li>
21     </ul>
22
23     <h3>Zubereitung</h3>
24
25     <ol>
26         <li>Fleisch in Streifen schneiden, mit einer MARinade vermengen und ca. 1
            Stunde kalt stellen.</li>
27         <li><dt>Gemüse vorbereiten</dt></li>
28         <dd>schneiden, waschen, etc</dd>
29         <li>Fladenbrot aufbacken</li>
30         <li>Fleisch braten</li>
31         <li>Döner zusammenstellen</li>
32     </ol>
33
34     
35
36     </body>
37
38 </html>
39
```