

Puten- Döner:



1. Fleisch vorbereiten:

Menge	Zutaten	Zubereitung
300 g	Putenfleisch	Putenfleisch sauber putzen, flach in Gefrierbeutel legen und 1- 2 Stunden ins Tiefkühlfach legen. Danach in sehr dünne Streifen schneiden.
3 EL	Olivenöl	Marinade herstellen und fein geschnittenes Fleisch 2-3 Stunden oder über Nacht marinieren.
1 EL	Gyrosgewürz	
1/2	Biozitron (Saft und etwas Abrieb)	

2. Fladenbrot oder Pitabrote kaufen oder selbst backen (Rezept auf der Homepage!) <http://s522717796.online.de/wp-content/uploads/2018/02/Fladenbrot-2018-red.pdf>

3. Tzatzikisoße und Salat vorbereiten

Menge	Zutaten	Zubereitung
200 g	Sahnejoghurt (10%)	Knoblauch pressen und mit den anderen Zutaten verrühren, kräftig abschmecken.
1	Knoblauchzehe	
1 TL	Tzatzikigewürz	
1 EL	Dill, fein geschnitten	
1	Zwiebel blau	Schälen und feine Ringe hobeln.
2	Tomaten	Waschen, dünne Scheiben schneiden.
1/2	Gurke	Waschen, schälen, dünne Scheiben schneiden
1/4	Eissalat oder Weißkraut	Waschen, putzen und in sehr feine Streifen schneiden. Kraut mit Salz etwas durchkneten, damit es zarter wird. Das dabei entstehende Salzwasser abtropfen lassen.

4. Fleisch braten und Döner fertig stellen:

Fleisch etwa eine halbe Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Eine beschichtete Pfanne trocken gut erhitzen und mariniertes Fleisch in der Pfanne verteilen, nicht rühren! Sobald es unten etwas braun wird wenden und zweite Seite bräunen, erst dann verteilen! Die Pfanne sollte sehr heiß sein! Dann bleibt das Fleisch außen knusprig und innen zart und saftig!

In das Brot eine Tasche schneiden und Döner nach Belieben befüllen, evtl. Chliflocken darüber streuen. Guten Appetit!