

Echter Döner Kebab [Unsere Art]

Rubrik: **8: Fleischgerichte (Kalb + Lamm)**

4. Ed. – 7.9.2007

R 599

Zutaten: Für 5–10 Portionen

1 kg	Kalbfleisch ¹⁾	2/3	
500 g	Lammfleisch ²⁾	1/3	
2	Zwiebeln, gerieben		
3 Zehen	Knoblauch, gepreßt		
2 TL	Meersalz		Für die
3 ml	Schw. Pfeffer, gem.		Marinade
4 TL	Thymian, getr.		
6 EL	Olivens-Öl		
1 TL	Meersalz		
1 ml	Weißer Pfeffer, gem.		Für den
2 TL	Oregano, getr.		Fleisch-
1–2	Eier, ganz		Teig
2–4 EL	Semmel-Mehl ³⁾		

Für die Sauce

1/2 TL	Schwarzer Pfeffer, geschrotet
1/2 TL	Meersalz
2 Zehen	Knoblauch, gepreßt
10 EL	Sahne (150 ml) ⁴⁾
3 ml	Zucker

Für die Beilagen

1–2	Baguette, aufgebacken ⁵⁾
1	Kl. Salatgurke, in dünnen Scheiben
1	Eisbergsalat, in Blätter zerlegt
4–5	Tomaten, in Scheiben
2	Zwiebeln, in dünnen Scheiben
—	Öl für die Bratpfanne

Zubereitung:

Vorbereitung am Vortag

1. Das Kalbfleisch waschen, trockentupfen, in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese dann in etwa 3 cm breite Streifen.
2. Zwiebeln pellen, in eine Schüssel reiben, Gewürze plus Öl zufügen und verrühren.
3. In einer Schüssel die Kalbfleischstreifen legen und jede Lage mit der Marinade beträufeln. Die Schüssel mit Alufolie abdecken und über Nacht ziehen lassen.
4. In einem Mörser das Pfefferschrot unter Zugabe des Salzes zerstoßen. Zuletzt den Knoblauch mitmörsern. Diese Würzmischung mit der Sahne verrühren und mit wenig Zucker abschmecken. Kühlstellen.

Das Aufspießen

5. Die Kalbfleischstreifen über Kreuz auf einen (Dreh-)Spieß stecken und mit einem scharfen Messer an der Außenseite überstehendes Fleisch abschneiden.
6. Die Fleischabschnitte zusammen mit dem gewaschenen und grob zerteilten Lammfleisch durch einen Fleischwolf drehen.
7. Zu diesem Hackfleisch die Eier sowie die Gewürze geben und alles gut vermengen.

8. Die Spieß-Lücken mit dem Fleischteig auffüllen und die Außenseiten glattstreichen.

Das Braten

9. Normalerweise wird der Spieß in einem vertikalen Drehgrill gebraten. Wir machen das aber einfacher...
10. In einer großen Bratpfanne etwas Öl erhitzen. Sobald das Öl heiß genug ist (Holzspatel-Probe!), wird der Spieß in die Pfanne gelegt und etwas hin- und hergerollt.
11. Das Döner-Fleisch wird nun etwa 2–3 Minuten auf Stufe 2 1/2 (von 3) gebraten, bis es zart gebräunt ist.
12. Man nimmt den Spieß aus der Pfanne, säbelt mit einem scharfen Messer die bereits gebräunte Schicht auf einen Teller und brät den Spieß wieder. Das wird so oft wiederholt, bis das Fleisch verbraucht ist.

Das Döner-Machen

13. In ein Stück frisch aufgebackenes, aufgeklapptes Baguette legt man 1 Salatblatt, einige Gurken- und Tomatenscheiben. Darauf kommt dann etwas vom frisch gebratene Dönerfleisch, einige Zwiebelringe und etwas von der Sauce. Guten Appetit!

Anmerkungen:

- 1) Am besten eignet sich ein Stück Kalbsschnitzel.
- 2) Meist wird man entbeinte Lammkeule verwenden, die auch gefroren sein darf.
- 3) Selbstgemachtes Semmel-Mehl verwenden, nie industrielles Paniermehl nehmen!
- 4) In der Türkei nimmt man Joghurt, aber mit Sahne (Crème fraîche) schmeckt es besser.
- 5) Da diese türkischen Fladenbrote (Pide) so furchtbar wabbelig sind, ist knuspriges Baguette geschmacklich die bessere Wahl.

Quelle: Selbst erprobt. Das Ergebnis meiner Bemühungen, Gerichte nach dem Geschmack zu rekonstruieren. Man braucht dazu wirklich kein Ekel-Fleisch...
Notiert: 27.12.1980 + 1.3.2002