



Döner selber machen

by Joscha Bastians



Döner ganz einfach selbst gemacht, saftig, knusprig und lecker zugleich

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Grill mit Plancha o. Gusseisenplatte vorheizen
2. Während des Vorheizens (nach ca. 5min) das Brot mit etwas Wagyu Fett an der Unterseite bestreichen und mit der Unterseite auf die vorgeheizte Plancha legen und den Deckel des Grills kurzzeitig schließen. Immer wieder zwischendrin öffnen, da der Boden nicht schwarz werden soll und auch zwischendurch auf die Kopfseite wenden
3. Zwischendrin könnt ihr die Zwiebeln in Halbringe schneiden, die Petersilie klein hacken, über die Zwiebeln geben und mit Sumak, Salz & Pfeffer abschmecken. Ordentlich durchkneten und fertig ist der Zwiebelsalat
4. Die Plancha bei geschlossenem Deckel weiter vorheizen für die Burger Patties. Nach ca. 20min die Patties auf die Plancha legen und leicht fest drücken, damit das gesamte Pattie den gleichen Kontakt zur Plancha hat
5. Das Brot vierteln und in der Mitte aufschneiden. Auf die Unterseite Tzatziki geben, zusammen klappen, damit ihr auch oben Sauce habt, dann 1 Pattie in Streifen schneiden und im Brot verteilen. Etwas Salat, Zwiebeln, Tomate und Gurke drauf und lasst es euch schmecken

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Plancha o. Gusseisenplatte
- Wender
- Grillzange

Zutaten: 4 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.grillgoods.de

Menge	Lebensmittel
1	Fladenbrot
4	Wagyu Patties
300-400g	Tzatziki
1	Tomate
½	Salatgurke
Etwas	Salat
1	Zwiebel
Etwas	Sumak
1 Bund	Petersilie
Etwas	Sumak, Salz & Pfeffer
etwas	Wagyu Fett

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- das Brot ist perfekt, wenn es von beiden Seiten Goldbraun geröstet ist