

Dürüm mit Hähnchenfleisch



Zutaten für zwei Personen:

2 Dürüm-Fladen
200 g ausgelöste Hähnchen-
oberschenkel

Marinade für das Fleisch:

1 1/2 EL neutrales Öl
1 EL griechischer Joghurt
1/3 TL Knoblauchgranulat
1/2 TL Oregano
1/2 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
1/2 TL Paprika
Cayennepfeffer
Wenig Kreuzkümmel

Salatbett:

1/4 eines Eissalates
8-10 Tomatenscheiben
12-16 Gurkenscheiben
1/2 rote Zwiebel

Saucen:

Tsatsiki, scharfe Döner-Sauce
optional (siehe eigenes Rezept)

1. Hähnchenoberschenkel
auslösen, die Haut
abziehen. In feine Streifen
schneiden. Alle Zutaten für
die Marinade verrühren und
das Hähnchenfleisch darin
15-20 min darin marinieren.

2. Eine halbe rote Zwiebel
in feine Spalten schneiden,
mit etwas Zucker bestreuen
und 15 min marinieren. 1/4
eines Eissalates in Streifen
schneiden, waschen und in
der Salatschleuder
trocknen. Tomaten und die
Gurke waschen und in
Scheiben schneiden.

3. Hähnchenfleisch in zwei
Tranchen braten. Erst
verteilen, dann etwa 1
Minute liegen lassen und
dann kurz mit einem

Holzspatel pfannenrühren.
In Alufolie portionsweise
warm stellen.

4. Dürüm-Fladen in einer
großen Pfanne auf beiden
Seiten erhitzen. Heraus-
nehmen, eine Reihe
Eissalatstreifen, Tomaten-
scheiben und Gurken-
scheiben auflegen, dann
das gebratene Hähnchen-
fleisch darauf verteilen. 3-4
EL Tsatsiki darauf geben
und nach Geschmack auch
noch etwas von der
scharfen Döner-Sauce.

5. Dürüm-Fladen auf
beiden Seiten etwas
einschlagen und dann das
Ganze einrollen.

Hinweise:

Geschmacklich kommt das
einem gekauften Dürüm-
Döner ziemlich nahe,
besonders auch das Fleisch.
Wie bei allen Dönern gibt es
viele Variationsmöglichkeiten
beim Salat und bei den
Saucen. Durch das Bestreu-
en mit dem Zucker sind die
Zwiebeln eher mild.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 45
min, Gesamtzeit ca. 60 min,
Hauptspeisen, Fleisch,
Geflügel, Huhn, türkisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 14.06.2023