

Döner mit Grillgemüse

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Tags: Schwierig, Für Zeltlager, Fleischgericht

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

10 Stück türkisches Fladenbrot

1.0 kg geschnetzelt Rindfleisch	Mit Salz, Öl, Pfeffer, Paprika, Pfefferschotengewürtz würzen und ca. 10 min stehen lassen, danach anbraten. Fleisch bei Seite stellen
5.0 Stück Rüebli	fein schneiden und braten
5.0 Stück Pepperoni	fein schneiden und mitbraten
2.0 Stück Zucchetti	fein schneiden und mitbraten
2.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden und mitbraten
500 g Fenchel	fein schneiden und mitbraten
10 Stück Tomaten	fein schneiden und mitbraten, Fleisch beifügen und nochmals aufkochen, Fleisch und Gemüse von Platte nehmen
300 g Jogurt	Jogurt Sauce: Jogurt gut rühren
1.0 Bund Petersilie, frische	dazu geben
1.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden und dazu geben
1.0 dl Zitronensaft	dazu geben
200 g Ketchup	Cocktail Sauce: Ketchup rühren
200 g Mayonnaise	dazu geben
5.0 dl Zitronensaft	dazu geben
50 g Limetten	dazu geben