

Döner mit Grillgemüse

von Janick Spielmann

Mengen für 35 Personen

Tags: Für Zeltlager, Fleischgericht, Schwierig

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

35 Stück türkisches Fladenbrot

3.5 kg geschnetzelttes Rindfleisch	Mit Salz, Öl, Pfeffer, Paprika, Pfefferschotengewürtz würzen und ca. 10 min stehen lassen, danach anbraten. Fleisch bei Seite stellen
17.5 Stück Rüepli	fein schneiden und braten
17.5 Stück Pepperoni	fein schneiden und mitbraten
7.0 Stück Zucchetti	fein schneiden und mitbraten
7.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden und mitbraten
1.75 kg Fenchel	fein schneiden und mitbraten
35 Stück Tomaten	fein schneiden und mitbraten, Fleisch beifügen und nochmals aufkochen, Fleisch und Gemüse von Platte nehmen
1.05 kg Jogurt	Jogurt Sauce: Jogurt gut rühren
3.5 Bund Petersilie, frische	dazu geben
3.5 Stück Zwiebeln	fein schneiden und dazu geben
3.5 dl Zitronensaft	dazu geben
700 g Ketchup	Cocktail Sauce: Ketchup rühren
700 g Mayonnaise	dazu geben
1.75 Liter Zitronensaft	dazu geben
175 g Limetten	dazu geben