

Dürüm von Raymond Wiedmer

Mengen für 40 Personen

Für Vegi: Falafel statt Poulet!

Rotkohl waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Saft einer halben Orange, Apfelessig, Weißweinessig und einer Prise Salz durchkneten und für 15 Minuten ziehen lassen. Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden. Zwiebel pellen, in dünne Ringe schneiden und halbieren. Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Salatblätter waschen, trocken tupfen. Feta in Scheiben schneiden.

Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Hähnchenbruststreifen für 4-5 Minuten goldbraun braten. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Zimt, Chiliflocken und Salz würzen.

Für die Joghurtsauce: 100g Joghurt, Crème Fraiche und Sauerrahm miteinander verrühren. Petersilie waschen, trockenschleudern, fein hacken. Zitrone waschen, halbieren, trocken tupfen und die Schale abreiben. Kräuter, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mit der Joghurtsoße verrühren.

Für Cocktailsauce: 200g Joghurt mit 200g Ketchup verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/dueruem.jsp>

Gewürze: Paprika, Kreuzkümmel, Pfeffer, Chillipulver, Salz

60 Stück türkisches Fladenbrot	Tasche oder Fladen
3.2 kg Rotkabis	
1.2 Liter Orangensaft	
2 dl Apfelessig	
2 dl Weisswein	
1.0 kg Pouletbrust	Evt. Variation Lamm, Cervelat...
1.6 kg Zwiebel	
20 Stück Tomaten	
4.0 Stück Gurken	
1.6 kg Eisbergsalat	
1.2 kg Feta (griechischer Schafskäse)	
4.0 dl Rapsöl	
40 g Paprika	
40 g Kreuzkümmel	
40 g Chilischoten	
1.2 kg Nature Joghurt	
500 g Crème fraiche	
5.0 dl Sauerrahm	
4.0 Bund Petersilie, frische	
4.0 Stück Zitronen	

800 g Ketchup

1.0 kg Mais

400 g Oliven

1.0 kg Tofu

8.0 Paare Cervelat
