Dürüm von Raymond Wiedmer

Mengen für 10 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, Chillipulver, Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

10 Stück türkisches Fladenbrot	Tasche oder Fladen
800 g Rotkabis	
3.0 dl Orangensaft	
5.0 cl Apfelessig	
5.0 cl Weisswein	
1.0 kg Pouletbrust	Evt. Variation Lamm, Cervelat...
400 g Zwiebel	
5.0 Stück Tomaten	
1.0 Stück Gurken	
400 g Eisbergsalat	
300 g Feta (griechischer Schafskäse)	
1.0 dl Rapsöl	
10 g Paprika	
10 g Kreuzkümmel	
10 g Chilischoten	
300 g Nature Joghurt	
125 g Crème fraiche	
1.25 dl Sauerrahm	
1.0 Bund Petersilie, frische	
1.0 Stück Zitronen	

200 g	Ketchup
250 g	Mais
100 g	Oliven