Dürüm von Christian Wenger

Mengen für 10 Personen
Für Vegi: Falafel statt Poulet!

Rotkohl waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Apfelessig, Weißweinessig und einer Prise Salz durchkneten und für 15 Minuten ziehen lassen.
Seitan in mundgerechte Streifen schneiden. Zwiebel pellen, in dünne Ringe schneiden und halbieren. Salatblätter waschen, trocken tupfen. Feta in Scheiben schneiden.
Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Seitan 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: Salz, Chillipulver, Pfeffer, Paprika, Kreuzkümel

100 g Tofu	Auch als Glutenfreie alternative
800 g Gluten/Seitanfix	Damit ist einfach Seitan gemeint: Zubereitung siehe Greentopf. Vorbereitung am Sonntag (!)
13 Stück türkisches Fladenbrot	+ Glutenfreie Fläden soweit nötig
800 g Rotkabis	
400 g Zwiebel	
400 g Eisbergsalat	
300 g Feta (griechischer Schafskäse)	
1.0 dl Rapsöl	
1.0 kg Rüebli	in feine streifen schneiden
300 g Nature Joghurt	
125 g Crème fraiche	
1.25 dl Sauerrahm	
1.0 Bund Petersilie, frische	
1.0 Stück Zitronen	
100 g Ketchup	
250 g Mais	
200 g Hummus	