

Dürüm Rinau von Marc Frey

Mengen für 10 Personen

Dürüm mit gekauftem Fladenbrot aus CC.

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/3224891479803033/Gefluegel-Dueruem.html?portionen=50>

Tags: Fleischgericht, Für Zeltlager

Ausrüstung: Backtrennpapier, Fleischmesser, Abtropfsieb, Backblech, Sparschäler

1.0 kg geschnetztes Kalbfleisch	Feine Streifen schneiden und mit Paprika, Senf, Salz, Pfeffer würzen
150 g Jogurt	
20 g Paprika	
100 g Zwiebel	
* 3 g Knoblauchzehen	
1.0 Stück Salat	
3.0 Stück Tomaten	
250 g Mais	
100 g Ketchup	
100 g Mayonnaise	
300 g Gurken	
12 Stück türkisches Fladenbrot	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Fleisch in feine Streifen schneiden, würzen und mit Öl scharf anbraten.

Fladenbrot im Backofen/Pfanne auf erwärmen

Gemüse schneiden und in kleinen Schalen vorbereiten

Sauchen: Aus Jogurt und Knoblauch sauche machen/ Aus Mayo und Ketchup, Jogurt Sauce machen.

Finito, hau ihne!