

Dürüm Rinau von Marc Frey

Mengen für 50 Personen

Dürüm mit gekauftem Fladenbrot aus CC.

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

Tags: Für Zeltlager, Fleischgericht

Ausrüstung: Fleischmesser, Backtrennpapier, Abtropfsieb, Backblech, Sparschäler

5.0 kg geschnetztes Kalbfleisch	Feine Streifen schneiden und mit Paprika, Senf, Salz, Pfeffer würzen
750 g Jogurt	
100 g Paprika	
500 g Zwiebel	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
5.0 Stück Salat	
15 Stück Tomaten	
1.25 kg Mais	
500 g Ketchup	
500 g Mayonnaise	
1.5 kg Gurken	
60 Stück türkisches Fladenbrot	

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!