

gefülltes Fladenbrot (Veggi-Döner) von Dominik Pfeiffer

Mengen für 33 Personen

Zuerst die Brühe machen, Soja 5 min mit kochender Brühe einweichen, ausdrücken.

Aus Gyroswürzer und Joghurt marinade herstellen, mit Soja mischen und scharf anbraten.

Alles in das Brot hauen und genießen.

Tags: Vegetarisch, Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Gyros Mischung, Salz

Ausrüstung: Knöpflisieb

| | |
|---|---|
| 3.3 Liter Bouillon (flüssig) | Brühe in kochendem Wasser anrühren und Soja-schnetzel zugeben. |
| 990 g Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros) | (trockene Soja-schnetzel) in der Brühe ca 5 min einweichen, dann in Sieb die Brühe/Bouillon ausdrücken und mit Joghurt-Würzsoße mischen. Dann in eine Pfanne mit viel Öl geben und scharf anbraten, sodass die Schnetzel knusprig braun werden. |
| 495 g Joghurt | Für die Marinade des Fleischs nehmen. |
| 9.9 cl Olivenöl | |
| 99 g Streuwürze | “Gyros” von Hartkorn nehmen! Mit Joghurt Mischen und vor dem Braten damit das Soja-Zeug marinieren. |
| 1.98 kg Tomaten | Vierteln und in Scheiben Schneiden und mit den Gurken mischen. |
| 660 g Zwiebeln | In Halbringe schneiden |
| 1.32 kg Eisbergsalat | Gründlich Waschen und in Streifen schneiden. |
| 1.65 kg Gurken | Vierteln und ein scheiben Schneiden und mit Tomaten vermischen |
| 660 g Feta (griechischer Schafskäse) | |
| 8.25 Stück türkisches Fladenbrot | In Viertel schneiden und in der Mitte aufschneiden |
| 1.15 Liter Knoblauchsauce | zu ersetzen mit Knoblauchsoße |