



gefülltes Fladenbrot (Veggi-Döner) von Dominik Pfeiffer

Mengen für 400 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: Für Zeltlager, Vegetarisch

Gewürze: Salz, Pfeffer, Gyros Mischung

Ausrüstung: Knöpflisieb

40 Liter Bouillon (flüssig)	Brühe in kochendem Wasser anrühren und Soja-schnetzel zugeben.
12 kg 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.
6 kg Joghurt	Für die Marinade des Fleisches nehmen.
1.2 Liter Olivenöl	
1.2 kg Streuwürze	“Gyros” von Hartkorn nehmen! Mit Joghurt Mischen und vor dem Braten damit das Soja-Zeug marinieren.
24 kg Tomaten	Vierteln und in Scheiben Schneiden und mit den Gurken mischen.
8 kg Zwiebeln	In Halbringe schneiden
16 kg Eisbergsalat	Gründlich Waschen und in Streifen schneiden.
20 kg Gurken	Vierteln und in Scheiben schneiden und mit Tomaten vermischen
8 kg Feta (griechischer Schafskäse)	
100 Stück türkisches Fladenbrot	In Viertel schneiden und in der Mitte aufschneiden
14 Liter Knoblauchsauce	zu ersetzen mit Knoblauchsoße