Seitan Döner von Moritz Anonym

Mengen für 51 Personen

Pita Seitan Döner/Kebab

Vegan/Vegetarisch

Quelle: Eib random Kochbuch

Gewürze: Koriander, Paprika, Pfeffer, Kreuzkümel

5.1 kg Gluten/Seitanfix	Seitan mit dem Sparschäler in dünne Streifen schneiden, in einer Schüssel mit den Gewürzen mischen, zehn Minuten marinieren.
5.1 g Koriander	6 Msp
5.1 g Kreuzkümmel	2 Msp
7.65 Stück Zwieback	1 & 1/2 Zwiebel schälen, in dünne Scheiben schneiden
5.1 Stück Gurken	Schneiden
10.2 Stück Salat	Kleinmachen
25.5 EL Öl	Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Seitan darin unter regelmassigem Wenden kurz auf hoher Stufe anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
51 Stück Hamburger-Brötli	PitaBrot nicht Hamburgerbrot :) brottaschen toasten. Maltten auseinanderk appen.