

Reh-Döner

Für 4 Personen und ein Mittagessen am nächsten Tag

Zutaten:

- Eine Rehkeule
- ca. 500g Hackfleisch (Wild/Lamm oder Rind)
- Döner-Gewürzmischung
- Knoblauch-Pulver
- Eine Zwiebel
- Dürüm- oder Fladenbrot
- Salat
- Tomaten
- Tsatsiki
- Krautsalat
- Chiliflocken

Zubereitung:

Die Rehkeule entbeinen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in einer Schüssel mit dem Knoblauch und dem Gyrosgewürz je nach Geschmack marinieren und ein paar Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Mit dem Hackfleisch ebenso verfahren.

Nach der Ruhezeit das marinierte Rehfleisch als eine Schicht auf einen Spieß (idealerweise mit einem Holzteller) stecken, darauf eine dünne Schicht Hackfleisch, eine Schicht Reh, und so weiter, bis der ganze Spieß gefüllt ist. Zum Schluss eine Zwiebel auf die Spitze stecken.

Den fertigen Spieß bei etwa 200°C, je nach Größe eine bis eineinhalb Stunden in den Ofen stellen. Um den Ofen sauber zu halten für den auslaufenden Fleischsaft den Spieß auf einen tiefen Teller stellen oder ein anderes geeignetes Gefäß unterstellen.

Zum Servieren mit einem langen scharfen Messer ringsherum den Döner in dünnen Scheiben abschneiden und das Fladenbrot oder das Dürümbrot wie gewünscht vervollständigen.

Wenn Reste bleiben sollten, einfach am Spieß belassen und am nächsten Tag im Ofen aufwärmen, der Fleischsaft kann auch mit Fladenbrot aufgetunkt werden.

Guten Appetit

