

# Döner selbst gemacht

## Zutaten für 4 Portionen

700 g Kalbsschnitzel oder Hähnchen  
2 Stängel frische Minze  
2 Knoblauchzehen  
1 Zwiebel  
1 TL Paprikapulver edelsüß  
1 TL gemahlener Kreuzkümmel  
1 TL Korianderpulver  
4 EL Öl  
Salz  
Pfeffer  
150 g Salatgurke  
1 Knoblauchzehe  
200 g Joghurt  
Salz  
Pfeffer  
2 rote Zwiebeln  
2 Tomaten  
4 Salatblätter  
4 kleine Fladenbrote (selbstgemachte Pide oder fertige vom Bäcker)  
Dönerpapier

## Zubereitung

Als erstes die Schnitzel in dünne Streifen schneiden. Die Minzstängel gut waschen und trockenschütteln, die Blättchen vom Stiel abzupfen und fein hacken. Die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und pressen bzw. fein reiben.

Den Zwiebelbrei mit dem gepressten Knoblauch, der Minze, dem Öl und den Gewürzen zu einer Marinade verrühren. Darin die Fleischstreifen etwa 4 Std. im Kühlschrank marinieren lassen. Ab und zu durchrühren.

Dann für den Belag die Gurke schälen, halbieren und die Kerne entfernen. Danach werden die Gurkenhälften geraspelt. Die Knoblauchzehe schälen und zum Joghurt pressen. Gurkenraspel untermischen und den Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die roten Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Die Tomaten waschen und den Stielansatz entfernen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Salatblätter waschen und trockenschütteln.

Fladenbrote kurz aufwärmen, falls Du gekaufte verwendest.

Zeitgleich die Fleischstreifen in einem Wok oder einer Pfanne ohne zusätzliches Öl unter Rühren braten. Danach salzen und pfeffern.

Brot aufschneiden und nach Geschmack mit allen Zutaten belegen.