

Döner Kebap zuhause selber machen

Möchten Sie den Geschmack von Döner jederzeit und überall genießen? Dann ist unser Rezept für hausgemachten Döner genau das Richtige für Sie! Mit unserer einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung können Sie ganz einfach einen köstlichen Döner zu Hause zubereiten.

Unser Dönerrezept verwendet zartes Fleisch, das mit einer Mischung aus aromatischen Gewürzen und Kräutern mariniert wird. Das Fleisch wird dann gebraten und mit frischem Gemüse, Salat und einer köstlichen Sauce serviert. Das Ergebnis ist ein Döner, der so gut schmeckt wie vom Lieblings-Imbiss um die Ecke!

Mit unserem Rezept können Sie sicher sein, dass Sie einen gesunden Döner genießen, der frei von künstlichen Zusatzstoffen ist. Unser Dönerrezept ist eine hervorragende Proteinquelle und enthält eine Vielzahl von Gemüsesorten, die reich an Vitaminen und Mineralstoffen sind.

Unser Dönerrezept ist auch sehr vielseitig und kann nach Belieben angepasst werden. Sie können das Fleisch je nach Geschmack variieren oder das Gemüse an Ihre Vorlieben anpassen. Mit unserem Rezept können Sie Ihren Döner ganz nach Ihren Wünschen gestalten.

Also, worauf warten Sie noch? Schauen Sie das Video und entdecken Sie das vollständige Rezept für hausgemachten Döner! Mit unserer einfachen Schritt-für-Schritt-Anleitung können Sie sich den Geschmack von Döner jederzeit und überall gönnen. Probieren Sie es noch heute aus und erleben Sie den Geschmack der türkischen Küche in Ihrem eigenen Zuhause!

Rezept:

Fladenbrot

Hähnchenkeulen (Wenn es gibt ausgelaste)

Petersilie Glatt

Kopfsalat

Weißkohl

Rotkohl

Tomaten

Zwiebeln

Knoblauch

Döner Grillgewürz

Sumak

Pul Biber

Kohl Marinade:

1EL Salz

1/2EL Zucker

1 Schluck Olivenöl

1EL Champagner Essig

Knoblauchsoße:

Sahne Joghurt 10%

3 Knoblauchzehen