DÃ¶ner Kebap zuhause selber machen

Sie sehen gerade einen Platzhalterinhalt von **Standard**. Um auf den eigentlichen Inhalt zuzugreifen, klicken Sie auf den Button unten. Bitte beachten Sie, dass dabei Daten an Drittanbieter weitergegeben werden.

Inhalt entsperren
Weitere Informationen

MÃ¶chten Sie den Geschmack von DÃ¶ner jederzeit und Ã¼berall genieÃ?en? Dann ist unser Rezept fÃ¼r hausgemachten DÃ¶ner genau das Richtige fÃ¼r Sie! Mit unserer einfachen Schritt-fÃ¼r-Schritt-Anleitung kÃ¶nnen Sie ganz einfach einen kÃ¶stlichen DÃ¶ner zu Hause zubereiten.

Unser DÃ¶nerrezept verwendet zartes Fleisch, das mit einer Mischung aus aromatischen GewÃ¼rzen und KrÃ¤utern mariniert wird. Das Fleisch wird dann gebraten und mit frischem GemÃ¼se, Salat und einer kÃ¶stlichen Sauce serviert. Das Ergebnis ist ein DÃ¶ner, der so gut schmeckt wie vom Lieblings-Imbiss um die Ecke!

Mit unserem Rezept kÃ¶nnen Sie sicher sein, dass Sie einen gesunden DÃ¶ner genieÃ?en, der frei von kÃ¼nstlichen Zusatzstoffen ist. Unser DÃ¶nerrezept ist eine hervorragende Proteinquelle und enthÃ¤lt eine Vielzahl von GemÃ¼sesorten, die reich an Vitaminen und Mineralstoffen sind.

Unser DÃ¶nerrezept ist auch sehr vielseitig und kann nach Belieben angepasst werden. Sie kÃ¶nnen das Fleisch je nach Geschmack variieren oder das GemÃ¼se an Ihre Vorlieben anpassen. Mit unserem Rezept kÃ¶nnen Sie Ihren DÃ¶ner ganz nach Ihren WÃ¼nschen gestalten.

Also, worauf warten Sie noch? Schauen Sie das Video und entdecken Sie das vollstÃ¤ndige Rezept fÃ¼r hausgemachten DÃ¶ner! Mit unserer einfachen Schritt-fÃ¼r-Schritt-Anleitung kÃ¶nnen Sie sich den Geschmack von DÃ¶ner jederzeit und Ã¼berall gÃ¶nnen. Probieren Sie es noch heute aus und erleben Sie den Geschmack der tÃ¼rkischen KÃ¼che in Ihrem eigenen Zuhause!

Rezept:

Fladenbrot

HÃ¤hnchenkeulen (Wenn es gibt ausgelÃ¶ste)

Petersilie Glatt

Kopfsalat

WeiÃ?kohl

Rotkohl

Tomaten

Zwiebeln

Knoblauch

DÃ¶ner GrillgewÃ¼rz

Sumak

Pul Biber

Kohl Marinade:

1EL Salz

1/2EL Zucker

1 Schluck OlivenÃ¶l

1EL Champagner Essig

KnoblauchsoÃ?e:

Sahne Joghurt 10%

3 Knoblauchzehen