

DÄ¶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](#)

MÄ¶chten Sie den Geschmack von DÄ¶ner jederzeit und Ä¼berall genießen? Dann ist unser Rezept fÄ¼r hausgemachten DÄ¶ner genau das Richtige fÄ¼r Sie! Mit unserer einfachen Schritt-fÄ¼r-Schritt-Anleitung kÄ¶nnen Sie ganz einfach einen kÄ¶stlichen DÄ¶ner zu Hause zubereiten.

Unser DÄ¶nerrezept verwendet zartes Fleisch, das mit einer Mischung aus aromatischen GewÄ¼rzten und KrÄ¤utern mariniert wird. Das Fleisch wird dann gebraten und mit frischem GemÄ¼se, Salat und einer kÄ¶stlichen Sauce serviert. Das Ergebnis ist ein DÄ¶ner, der so gut schmeckt wie vom Lieblingsimbiss um die Ecke!

Mit unserem Rezept kÄ¶nnen Sie sicher sein, dass Sie einen gesunden DÄ¶ner genießen, der frei von kÄ¼nstlichen Zusatzstoffen ist. Unser DÄ¶nerrezept ist eine hervorragende Proteinquelle und enthÄ¤lt eine Vielzahl von GemÄ¼sesorten, die reich an Vitaminen und Mineralstoffen sind.

Unser DÄ¶nerrezept ist auch sehr vielseitig und kann nach Belieben angepasst werden. Sie kÄ¶nnen das Fleisch je nach Geschmack variieren oder das GemÄ¼se an Ihre Vorlieben anpassen. Mit unserem Rezept kÄ¶nnen Sie Ihren DÄ¶ner ganz nach Ihren WÄ¼nschen gestalten.

Also, worauf warten Sie noch? Schauen Sie das Video und entdecken Sie das vollständige Rezept fÄ¼r hausgemachten DÄ¶ner! Mit unserer einfachen Schritt-fÄ¼r-Schritt-Anleitung kÄ¶nnen Sie sich den Geschmack von DÄ¶ner jederzeit und Ä¼berall gÄ¶nnen. Probieren Sie es noch heute aus und erleben Sie den Geschmack der tÄ¼rkischen KÄ¼che in Ihrem eigenen Zuhause!

Rezept:

Fladenbrot

HÄ¤hnchenkeulen (Wenn es gibt ausgelÄ¶ste)

Petersilie Glatt

Kopfsalat

WeiÃ?kohl

Rotkohl

Tomaten

Zwiebeln

Knoblauch

DĂ¶ller GrillgewÃ¼rz

Sumak

Pul Biber

Kohl Marinade:

1EL Salz

1/2EL Zucker

1 Schluck OlivenÃ¶l

1EL Champagner Essig

Knoblauchsoße:

Sahne Joghurt 10%

3 Knoblauchzehen