

So ein FLEISCH hatte ich noch NIE in meinem DÄ?NER!

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](#)

## Wie schmeckt ein DÄ?ner mit Pastirma im Fleisch? Mein ehrlicher Test bei Umami Kebab in Hofheim

Wenn du glaubst, du hättest schon jede Art von DÄ?ner probiert, dann hast du diesen hier wahrscheinlich noch nicht auf dem Radar: einen DÄ?nerspieß?, in dem **Pastirma direkt im Fleisch verarbeitet** ist. Und ja, das ist genauso selten, wie es klingt.

### Was macht den Geschmack so besonders?

Pastirma ist luftgetrocknetes, stark gewürztes Rindfleisch aus der türkischen Küche. Die Mischung aus Knoblauch, Cemen und intensiven Kräutern bringt eine aromatische Wucht mit, die du sofort schmeckst. Wenn dieses Fleisch **direkt im DÄ?nerfleisch** verarbeitet wird, entsteht ein Geschmack, der gleichzeitig vertraut und komplett neu ist.

Der DÄ?ner hat eine **tiefe, würzige Schärfe**, eine **rauchige Note** und ein Aroma, das viel kräftiger daherkommt als bei normalem DÄ?nerfleisch. Kein Standard-DÄ?ner, kein Trendgimmick â?? sondern wirklich ein **heftiges Geschmacksbrett**, das hängen bleibt.

Ganz ehrlich: Wenn du offen für neue DÄ?ner-Kreationen bist, führt an diesem Ding kein Weg vorbei. Das ist definitiv etwas, das man **probiert haben MUSS**.

### Umami Kebab

Hattersheimer Str. 5

65719 Hofheim am Taunus

Website: <https://www.umami-kebab.de>