



## Döner Kebab klassisch nach Berliner Art

### Zubereitung

1. Das Fleisch in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein reiben. Knoblauch, Zwiebel, Gewürze und Öl zu einer Marinade verrühren und das Fleisch damit einreiben. Für mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
2. Den Kohl in dünne Streifen hobeln und mit Zucker, Weißweinessig und Salz in eine Schüssel geben. Den Kohl dann mit den Händen für drei Minuten durchkneten. Für mindestens eine Stunde durchziehen lassen.
3. Das Fleisch in der Pfanne scharf anbraten.
4. Die Zwiebeln, schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Tomaten und die Gurke würfeln. Den Salat waschen und klein schneiden.
5. Für die Kräutersoße den Joghurt mit dem Öl verrühren, die gehackte Petersilie unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Weißweinessig abschmecken.
6. Das Brot nach Packungsbeilage zubereiten und nacheinander mit allen Zutaten füllen. Die Kräutersoße am Schluss darüber geben.



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen



### Zutaten

#### Für das Fleisch

- 3 Kalbsschnitzel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Korianderpulver
- 1 TL Kreuzkümmel gemahlen
- 50 ml Öl

#### Für den Döner Kebab

- 1 Packung Kebab Brot von Mestemacher
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1/2 Gurke
- 1/2 Eisbergsalat
- 1/2 kleiner Kopf Rotkohl
- 1 TL Zucker, Salz
- 1 EL Weißweinessig

#### Für die Soße

- 150 g türkischen Sahnejoghurt
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Weißweinessig
- Salz, Pfeffer