Rezept

Döner Kebab mit Kraut

Ein Rezept von Döner Kebab mit Kraut, am 27.04.2024

Zutaten

Für den Kebab

- **2 Zweige** Thymian
- **2 TL** edelsüßes Paprikapulver
- **4 EL** Olivenöl
- Salz
- **2** Knoblauchzehen
- **2 TL** Harissa (Chiliwürzpaste)
- **3** Rinderhüftsteaks (je ca. 180 g)

Für das Kraut

- **300 g** Weißkohl
- **1 EL** Zucker
- **3 EL** Weißweinessig
- **2 EL** Mayonnaise
- **250 g** Rotkohl
- Salz
- **1 EL** Sonnenblumenöl
- Pfeffer

Außerdem

- **2** rote Zwiebeln
- **200 g** griechischer Naturjoghurt
- **1 großes** Fladenbrot
- **2 TL** Pul Biber (scharfe Paprika-Chili-Gewürzmischung)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Für den Kebab den Thymian abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abstreifen und fein hacken. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Beides mit Paprika, Harissa und 2 EL Olivenöl verrühren. Das Fleisch von den Sehnen befreien, quer zur Faser in möglichst dünne Streifen schneiden, gut mit der Gewürzpaste vermischen. Abgedeckt 1 Std. kalt stellen.

2. Inzwischen für das Kraut die Strünke und äußeren Blätter von den beiden Kohlsorten entfernen. Den Kohl in dünne Streifen hobeln und mit Zucker und ½ TL Salz in eine Schüssel geben. Mit den Händen 3 Min. kräftig durchkneten. Essig, Sonnenblumenöl und Mayonnaise untermischen. Das Kraut mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe hobeln. Fladenbrot vierteln und waagrecht ein-, aber nicht durchschneiden. Brotviertel nacheinander auf einem Toaster rösten, in einem sauberen Geschirrtuch warm halten.

4. Das übrige Olivenöl in zwei großen beschichteten Pfannen erhitzen. Das Fleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, auf die Pfannen verteilen und unter Rühren 6 Min. bei starker Hitze braten. Mit Salz würzen. Den Kebab mit Kraut, Zwiebeln und Joghurt in die Fladenbrotviertel füllen. Das Pul Biber darüberstreuen.