

Rezept

Mini-Dönerspieße

Ein Rezept von Mini-Dönerspieße, am 20.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---|
| 1 TL Salz | 1 TL Pfeffer |
| 1 TL Kreuzkümmel | 1 TL Paprika edelsüß |
| 1 TL Thymian getrocknet | 1/2 rote Zwiebel |
| 1/2 Zehe Knoblauch | 100 g Beeftartar (Rindergehacktes ohne Fett) |
| 300 g Kalbfleisch (ganz dünn geschnitten) | 4 EL Sonnenblumenöl (oder Rapsöl) |
| 4 EL Öl zum Braten | |
- Außerdem**
- | | |
|--------------------------|---|
| 1/2 große Zwiebel | 1 leerer Joghurtbecher mit Deckel (500g) |
| 4 Spieße | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Alle trockenen Gewürze zu einer Gewürzmischung verrühren. Zwiebel schälen, vierteln und fein reiben, Knoblauchzehe schälen und auspressen. Zwiebel und Knoblauch mit dem Beeftartar vermengen, 1/3 der Gewürzmischung dazugeben und mit 2 EL Öl verkneten.
2. Fleisch ausbreiten und zwischen Frischhaltefolie mit einem Nudelholz platt rollen. Kalbsscheiben mit restlicher Gewürzmischung und 1 EL Öl marinieren und von Hand schön verrühren bis alle Scheiben gleichmäßig gewürzt sind.
3. Kalbsscheiben und Hack abwechselnd in einen großen leeren Joghurtbecher schichten. Mit Kalb beginnen und enden. Achte darauf, dass alles schön dicht zusammengepresst ist. Mit einem stabilen Spieß einmal durchspießen (der Spieß sollte auf beiden Seiten ca. 3cm rausragen) und ca. 2 Stunden einfrieren.

Zubereitung im Ofen

4. Ein Backblech mit Backpapier belegen und Ofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Halbe Gemüsezwiebel auf den rausragenden Spieß des Fleischbeckers spießen, mit der Schnittfläche nach oben zeigend (vom Fleisch weg). Joghurtbecher nun mit der Zwiebel als Fuß mittig auf dem Backblech aufstellen und Becher vom Fleisch ziehen. Fleisch in Alufolie einwickeln. Anschließend ca. 30 Minuten im Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze garen.
5. Alufolie entfernen und Spieß bei 220 °C mit der Grillfunktion 40-50 Minuten fertig garen bis die äußere Schicht schön brutzelt.

Zubereitung in der Pfanne

6. Spieß in 4 Teile schneiden und bei hoher Temperatur in einer großen tiefen Pfanne mit Öl von allen Seiten kross anbraten. Fleisch nun bei geschlossenem Topfdeckel bei mittlerer Hitze weitergaren und gelegentlich wenden. Nach etwa 20 Minuten herausnehmen.