

Homemade Döner (Teichners)



Quelle

[Link zum Original Rezept](#)

Erfahrungen

Hier könnte Zusatzinfo stehen

Zutaten

Für einen Spieß (ca. 4 Portionen)

Menge	Zutat	Bemerkung
600g	Fleisch	teichners verwendet hähnchenbrust
150g	Griechischer Joghurt	
3TL	Paprikapulver	
1TL	Kreuzkümmel	
1TL	Oregano	
1TL	Chiliflocken	
1TL	Salz	
1 EL	Olivenöl	
Saft einer halben	Zitrone	
etwas	Pfeffer	
3 Zehen	Knoblauch	
Außerdem		
1	Große Salat Zwiebel	
1	Holzspieß	

Zubereitung

1□ Für die Marinade den Knoblauch stoßen, schälen und fein hacken. Joghurt in eine Schüssel zusammen mit Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Zitronensaft, Chiliflocken, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer geben und alles miteinander vermengen und beiseite stellen.

2□ Hähnchenbrust halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben, die Marinade ergänzen gut vermischen. Für mindestens 30 Minuten beiseite stellen. Besser wäre es das Fleisch am Vortag zu marinieren.

3□ Dann benötigst du eine große Gemüsezwiebel. Den oberen Teil, sowie die Wurzel entfernen und schälen, anschließend in der Mitte halbieren. Jetzt musst du einen Holzspieß in die Mitte der Schnittfläche stecken. Nun kannst du ganz dein mariniertes Hähnchenfleisch abwechselnd aufspießen, damit er im Gleichgewicht bleibt. So darf das ganze so in eine passende Auflaufform.

4□ Anschließend den spieß bei 180 Grad Umluft für etwa 45-50 Minuten im Ofen backen. Danach kannst du das Fleisch mit einem scharfen Messer dünn runterschneiden.

Revision #1

Created 30 August 2025 08:04:18 by Andre

Updated 30 August 2025 08:08:41 by Andre