



Döner mit Sucuk und Sesambrötchen



Rezeptinfo

Zutaten für 2 Portionen
Zubereitungszeit: 25 Min.

pro Portion: 3941 kJ, 942 kcal, 47 g Kohlenhydrate, 30 g Eiweiß, 73 g Fett, 97 mg Cholesterin, 6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

schnell

Zubereitung

Wir haben einen Street Food Test in Berlin gemacht und waren bei Söner, wo es leckere Sucuk Döner gibt! Hier wird der Döner mit saftigem Sucuk vom Spieß und knusprigen Sesambrötchen zubereitet. Mal ein etwas anderer Döner und unglaublich lecker. Wir zeigen euch, wie ihr den türkischen Sucuk Döner ganz easy-peasy selbst zuhause zubereiten könnt. Hier geht's zum Rezept:

Step 1:

Als erstes schneidest du die Sucuk in dünne Streifen und brätst sie knusprig in etwas Butter an.

Step 2:

Währenddessen den Salat, die Tomate und die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden. Den Schafskäse klein reiben. Anschließend die Brötchen aufschneiden und kurz im Ofen anbräunen lassen.

Step 3:

Für die Soße mischst du einfach alle Zutaten zusammen bis eine homogene Masse entsteht.

Step 4:

Jetzt die Brötchen mit der Soße bestreichen, mit Sucuk belegen und darauf Gemüse, Käse und Jalapenos verteilen.

Zutaten

Für die Füllung:

2	lange Sesambrötchen
2	Sucuk
1/4	Eisbergsalat
1	Tomate
2 EL	Schafskäse
1	rote Zwiebel
2 EL	Jalapenos
	Butter zum Anbraten

Für die Soße:

100 g	Joghurt
50 g	Mayonnaise
1 EL	Oliveöl
2	Knoblauchzehen, gepresst
1/2 TL	Petersilie
1/2 TL	Oregano
1/2 TL	Dill
1 TL	Zitronensaft
1	Prise Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen