

Hähnchen-Döner

Rezept von Koch Frederick Benjamin

Döner ist ein beliebtes Gericht in der Türkei und im Nahen Osten, mittlerweile auch in ganz Europa. Das Geheimnis ist die aus bestimmten Gewürzen zubereitete Marinade für das Fleisch.

Zutaten für 2 Personen

3 EL	Essig	3 g	rotes Paprikapulver
2 EL	Joghurt	3 g	Chili
1 EL	Öl	3 g	Curry
3 g	Kardamom	6-8	Knoblauchzehen
3 g	Kumin	Juice	von einer ½ Zitrone
3 g	Nelken	3	weiße Pfefferkörner
3 g	Muskat	½	Tasse Wasser
3 g	Zimt	600 g	Hähnchenfleisch
½ EL	Salz		Brust und Schenkel

Zubereitung

Den Essig in eine große Schüssel geben. Joghurt, Öl, den zerdrückten Knoblauch, Salz, den Saft der Zitrone und alle anderen Gewürze hinzufügen. Gut vermischen. Fleisch in Stücken Stücken dazugeben, gut vermengen. ½ Tasse Wasser zum Fleisch geben, gut umrühren und mindestens 6 Stunden ziehen lassen. Eine Bratpfanne erhitzen, Hähnchenfleisch darin gut durchbraten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Streifen schneiden. Danach portionsweise anrichten, mit frischem Salat, Gemüse nach Wahl und ein paar Kartoffelchips. Schmeckt auch als Sandwich in arabischem Pita-Brot mit Salat, frischem Gemüse und Knoblauchsoße.



Über den Koch

Freddy Benjamin kam mit seiner Familie vor 15 Jahren als assyrischer Flüchtling aus dem Irak nach Bulgarien. Er ist Koch und Betreiber eines beliebten Restaurants namens Ashurbanipal im Zentrum von Sofia. In seinem Restaurant veranstaltet er auch arabische Kochkurse für Erwachsene und Kinder.