Dönerspieß aus dem Backofen

<u>Zutaten</u>
800g Rindfleisch
250g Rinderhackfleisch
1 sehr große Gemüsezwiebel
<u>Zutaten für die Marinade</u>
130g Türkischer oder Griechischer Joghurt
30ml Olivenöl
20ml Rapsöl
1 Knoblauchzehe
2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
1TL Paprika edelsüß
Etwas Paprika scharf
1 ½ TL Thymian
½ TL Oregano
1 TL geh. Kreuzkümmel gemahlen
1TL Salz
½ TL Pfeffer

<u>Zutaten für die Soße</u>
3EL Joghurt
3 EL Mayonnaise
3EL Olivenöl
2 -3 EL Zitronensaft
2TL Dillspitzen
3TL Petersilie getrocknet
3 Knoblauchzehen
ein Prise Zucker
Salz und Pfeffer

Knoblauch pressen und alle Zutaten für die Soße vermischen, Mindestes 1 – 2 Std ziehen lassen Mit Salz und Pfeffer abschmecken

So funktioniert es!

Alle Zutaten für die Marinade zusammen mischen.
Knoblauch pressen und die beiden Zwiebeln mit der feinen Reibe reiben, so dass ein Zwiebelmus entsteht.

So geht es weiter!
Hackfleisch kräftig mit Salz, Pfeffer und etwas Kreuzkümmel würzen und mischen
Das Rindfleisch mit scharfem Messer in ca. 3 -4 mm starke Scheiben schneiden.
Die kleineren Scheiben am Ende des Fleischstücks etwas dicker schneiden und mit der Hand plattdrücken, so dass sie, in etwa die Größe der anderen Scheiben haben.
Die Fleischscheiben durch die Marinade ziehen und übereinander in einem Gefäß mit Deckel schichten
Restliche Marinade zwischen dem Fleisch verteilen.
Das Fleisch von oben etwas drücken, so das keine Luft zwischen den Fleischscheiben ist.
Gefäß verschließen und 4 -24 Std marinieren.
So geht es weiter!
Die Gemüsezwiebel, in der Mitte teilen, so dass man noch Ringe schneiden könnte.
Durch die erste Hälfte 3 Schaschlik Spieße im Dreieck, von der großen geschnittenen Fläche ganz durchschieben.
So weit durchschieben das sie mit dem Zwiebelboden abschließen.
Das ist unser Dönerspieß
Das Fleisch mittig über der Zwiebel, auf immer, mindestens 2 Spieße spießen.
Nach 3 -4 Lagen Fleisch kommt immer eine Schicht Hackfleisch Das wie ein Burger Patty geformt auch über die Spieße auf das Rindfleisch kommt.
Die letzte Schicht ist Rindfleisch, auf die die 2. Hälfte der Zwiebel gespießt wird.
In die mittleren Ofenhexe hebe und im Vorgeheizten Backofen 190C O/U 1,5 Std backen.
Nach dieser Zeit die Temperatur auf 220 erhöhen und auf Umluft stellen das die äußere Schicht des Spießes knusprig wird das dauert ca. 15 – 20 Minuten.
Das Fleisch von Oben nach unten in feine Stücke abschneiden.
Entweder als Dönerteller mit Pommes und etwas Salat servieren oder ein Dönerbrot nach Belieben mit Fleisch Krautsalat, Tomate, etwas Eisbergsalat füllen und 2 -3 EL von der leckeren Soße dazu geben.

Guten Appetit!

www.witt-pc.de

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481