

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. August 2026 ▪**
ChampionsWeek ▪ "Imbiss-Klassiker" mit Björn Freitag



Benedikt Siebert

Döner Kebab von Rind und Lamm mit Sumach-Zwiebeln, Salat und Knoblauch-Kräuter-Sauce im Fladenbrot

Zutaten für zwei Personen

Für das Fleisch:

240 g Rinderhackfleisch
 120 g Lammhackfleisch
 1 Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 2 EL griechischer Joghurt
 1 TL Tomatenmark
 1 EL Olivenöl
 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
 ½ TL edelsüßes Paprikapulver
 ½ TL geräuchertes Paprikapulver
 ½ TL gemahlener Koriander
 ½ TL gerebelter Oregano
 1 Prise gemahlener Piment
 1 Prise Pul Biber
 ½ TL Salz
 1 Prise schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche zum Vorheizen mit hineingeben.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in grobe Stücke schneiden und in einem Multizerkleinerer klein hacken. Rind, Lamm und alle restlichen Zutaten hinzufügen und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Masse auf einen Bogen Backpapier streichen und mit einem zweiten Bogen abdecken. Masse mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Oberes Backpapier abziehen und Masse im Backpapier einschlagen (kurze Bahnen à 3 cm). Diese „Rolle“ auf das vorgeheizte Backblech legen und ca. 13 Minuten backen.

Für die Fertigstellung:

1 Zitrone, Saft
 2 EL Butter
 1 TL Tomatenmark
 ½ TL Pul Biber
 1 Prise geräuchertes Paprikapulver

Nach dem Backen, das Fleisch ausrollen und mit den Händen in Streifen teilen. In einer Pfanne die Butter erhitzen, Tomatenmark einrühren und die Fleischstücke bei mittlerer Hitze nachbraten. Ausgetretenen Fleischsaft vom Blech dazugeben und einkochen lassen. Mit Pul Biber, Paprikapulver und Zitronensaft würzen. Für maximale Röstaromen das Fleisch kurz mit dem Hand-Flambierer stark abflammen.

Für das Fladenbrot:

130 g griechischer Joghurt
 150 g Mehl + Mehl zum Arbeiten
 4 g Backpulver
 1 Msp. Natron
 3 g Salz

Alle Zutaten in einem Multizerkleinerer zu einem kompakten Teig verarbeiten. Danach den Teig in zwei Teile teilen und mit Mehl bestäubt mit einem Nudelholz ca. 1 cm dick und rundlich ausrollen. Fladen in den Ofen auf ein umgedrehtes, vorgeheiztes Backblech legen und pro Seite 4 Minuten backen. Nach Ablauf der Zeit aus dem Ofen nehmen und in ein Küchentuch einschlagen, damit es nicht austrocknet.

Für Knoblauch-Kräuter-Sauce:

½ Knoblauchzehe
½ Zitrone, Saft
1 Ei
60 g griechischer Joghurt
1 TL Dijonsenf
120 ml neutrales Öl
1 Zweig glatte Petersilie
½ TL getrockneter Oregano
1 Prise Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei in einen hohen Mixbecher schlagen. Knoblauch abziehen und mit Senf und Salz zum Ei geben. Mit dem Mixstab die Zutaten kurz pürieren und dann langsam das Öl bei laufendem Mixstab einfließen lassen und zu einer Mayonnaise hochziehen.

Petersilie hacken.

Joghurt, Petersilie, Oregano, etwas Zucker und Pfeffer einrühren. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. In eine Quetschflasche abfüllen.

**Für die Sumach-Zwiebeln und
Rotkohl:**

50 g Rotkohl
1 kleine rote Zwiebel
½ Zitrone, Saft
1 TL Olivenöl
1 Zweig glatte Petersilie
1 TL Sumach
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

Zwiebel abziehen und auf einer Mandoline in feine Ringe hobeln. Rotkohl ebenso hobeln. Petersilie hacken. Zwiebel, Rotkohl und Petersilie in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten vermischen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für den Salat:

1 Mini-Gurke
4 San Marzano Mini Tomaten
¼ Eisberg-Salat

Gurke und Tomate in Scheiben schneiden. Eisbergsalat in feine Streifen schneiden. Alles bis zum Servieren beiseitestellen.

Für die Fertigstellung:

1-2 TL Pul Biber

Brot aufschneiden und mit Fleisch, Salat, Zwiebel-Rotkraut und Sauce füllen. Sauce und Pul Biber in einem Schälchen zum Nachwürzen dazu stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.