Rotierendes Kebap
Döner Kebap

Döner Kebap ist ein beliebtes Gericht der türkischen Küche, das aus marinierten Fleischscheiben besteht, die schichtweise auf einen senkrecht stehenden Drehspieß gesteckt und seitlich gegrillt werden. Das Fleisch, traditionell Lamm, Kalb oder Rind, wird langsam gedreht und die äußeren, gebräunten Schichten werden nach und nach dünn abgeschnitten.
Der Döner wird oft in einem aufgeschnittenen Fladenbrot (Pide) oder als Dürüm (in ein dünnes Fladenbrot gewickelt) serviert. Typische Beilagen sind Salat, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und verschiedene Saucen wie Knoblauch- oder Joghurtsauce.
Der Geschmack des Döners ist würzig und herzhaft, mit einer leichten Rauchnote vom Grillen. Die Kombination aus saftigem Fleisch, frischem Gemüse und aromatischen Saucen macht ihn zu einem vielseitigen und beliebten Fast-Food-Gericht weltweit.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
2 Kilogramm Kalbfleisch
500 g Zwiebel(n)
1 EL Pfeffer schwarz
1 EL Salz
100 ml Öl



Döner Kebap

Vorbereitung
Die Zwiebeln schälen, hacken und auspressen. Von 2 kg Kalbs- oder Lammfleisch werden 600 g als Hackfleisch zubereitet. Das übrige Fleisch wird von Sehnen befreit und mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten. Diese Scheiben werden über Nacht in der Marinade aus Zwiebelsaft, Pfeffer, Salz und Öl gelegt.

Zubereitung
Am nächsten Tag werden die Fleischscheiben am Spieß dicht aufeinander gelegt, zwischen die Scheiben wird das Hackfleisch gefüllt, damit beim rotierenden Backen die Einzelteile zu einem großen Stück zusammenbacken. Bevor man mit dem Backen anfängt, muss man die zu weit herausstehende Fleischteilchen abschneiden und oben wieder aufreihen. Es muss wie eine Rübe geformt werden. Danach wird mit dem Zwiebelsaft bestrichen, der Spieß wird vor dem Feuer senkrecht angebracht und langsam gedreht. Die gebackene bzw. gebratene Seite wird vom Feuer weggedreht, so dass die rohe Seite zum Backen beginnt (deshalb wird es rotierendes Kebap genannt). Die gebackene Seite wird mit einem langen, braten und scharfen Messer von oben nach unten geschnitten bzw. geschält, so dass die rohe neue Seite auf die Feuerseite kommt und

© 2026 coquina.de

gebraten wird. Der fettige Fleischsaft, welcher sich unter dem Kebap ansammelt, wird beim Servieren als Soße verwendet. Diese Fleischspezialität ist wegen seiner Zubereitung und Ausführung schwer zu Hause vorzubereiten. Die notwendige Backausrüstung muss unbedingt vorhanden sein, welche nur in bestimmten Restaurants zu finden ist.

© 2026 coquina.de