

Shaorma



Zutaten für 12 Personen:

2 kg	Hähnchenbrustfilet
24 Stück	Fladenbrote
1 dl	Öl
100 g	Bratbutter
	Salz, Pfeffer
ca. 10	Essiggurken
1 lt	Nature-Joghurt
5 Zehen	Knoblauch
1	Salatgurke
5 Zweige	Minze

Zubereitung:

Hähnchenbrust von Fett und Sehnen befreien und in feine Streifen schneiden.

Essiggurken fein würfeln.

Joghurt mit Knoblauchzehen und Gewürzen pürieren.

Salatgurke raspeln und gut ausdrücken.

Minze Blättchen fein hacken.

Öl und Bratbutter erhitzen, das Fleisch schnell anbraten und mit Salz und rotem Pfeffer würzen.

Knoblauchjoghurt mit Gurkenraspeln und Minze vermischen, die Fladenbrote damit dünn bestreichen.

Die Salatgurkenwürfel darüber verteilen und darauf das Hähnchenfleisch.

Fest zusammengerollt und mit einem Deckel oder dergleichen beschwert, noch einmal kurz von beiden Seiten etwas knusprig grillen oder braten.

Wird Vielerorts auch noch zusätzlich mit frisch frittierten Pommes Frites gefüllt oder diese separat serviert.

Orientalisches Fladenbrot



1 kg	Mehl
1	Hefewürfel
20 g	Salz
1 TL	gemahlener Pfeffer
100 g	Butter
5 dl	Milch
1	Ei
etwas	Muskat und Koriandersamen, Currypulver, Kreuzkümmel, Nelkenpulver, Chilipulver, Kardamom

Zubereitung:

Mehl, Hefe, Muskat, Currypulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Butter mit den Fingern einkneten, so dass Streusel entstehen. Milch mit dem Ei verquirlen und zum Mehl geben. Zu einem schönen glatten Teig kneten.

Nun den Teig jeweils auf einen Durchmesser von ca. 20-25 cm ausrollen.

Mit Wasser bestreichen und mit Koriandersamen, Kreuzkümmel, Nelken, Piment, Kardamom bestreuen.

Bei etwa 200°C für 15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.