

Dürüm von Raymond Wiedmer

Mengen für 32 Personen

Für Vegi: Falafel statt Poulet!

Rotkohl waschen, trocken tupfen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Saft einer halben Orange, Apfelessig, Weißweinessig und einer Prise Salz durchkneten und für 15 Minuten ziehen lassen. Hähnchenbrustfilet unter fließendem Wasser abspülen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in mundgerechte Streifen schneiden. Zwiebel pellen, in dünne Ringe schneiden und halbieren. Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und in dünne Scheiben schneiden. Gurke waschen und in kleine Würfel schneiden. Salatblätter waschen, trocken tupfen. Feta in Scheiben schneiden.

Rapsöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Hähnchenbruststreifen für 4-5 Minuten goldbraun braten. Mit Paprika, Kreuzkümmel, Zimt, Chiliflocken und Salz würzen.

Für die Joghurtsauce: 100g Joghurt, Crème Fraiche und Sauerrahm miteinander verrühren. Petersilie waschen, trockenschleudern, fein hacken. Zitrone waschen, halbieren, trocken tupfen und die Schale abreiben. Kräuter, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer mit der Joghurtsoße verrühren.

Für Cocktailsauce: 200g Joghurt mit 200g Ketchup verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Quelle: <https://www.edeka.de/rezepte/rezept/dueruem.jsp>

Gewürze: Chillipulver, Salz, Paprika, Pfeffer, Kreuzkümmel

32 Stück türkisches Fladenbrot	Tasche oder Fladen
2.56 kg Rotkabis	
9.6 dl Orangensaft	
1.6 dl Apfelessig	
1.6 dl Weisswein	
3.2 kg Pouletbrust	Evt. Variation Lamm, Cervelat...
1.28 kg Zwiebel	
16 Stück Tomaten	
3.2 Stück Gurken	
1.28 kg Eisbergsalat	
960 g Feta (griechischer Schafskäse)	
3.2 dl Rapsöl	
32 g Paprika	
32 g Kreuzkümmel	
32 g Chilischoten	
960 g Nature Joghurt	
400 g Crème fraiche	
4.0 dl Sauerrahm	
3.2 Bund Petersilie, frische	
3.2 Stück Zitronen	

640 g Ketchup

800 g Mais

320 g Oliven