

DIE DREI BELIEBTESTEN DÖNERSAUCEN

DIE DREI BELIEBTESTEN DÖNERSAUCEN

Der blödeste Spruch den ich im Dönerladen je gehört habe? „Scharfe Sauce und Knoblauchsauce ist für Männer, Frauen nehmen Kräutersauce!“ Ich nehme immer scharfe Sauce und Knoblauchsauce! Die haben mich das letzte Mal gesehen, ich bin nachtragen... das ist aber auch schon mehr als 10 Jahre her...

Über die scharfe Sauce an sich kann man ja viel diskutieren. Ich mache sie genau so, wie sie beim Dönerladen schmeckt – frisch und scharf. So darf sie dann auf das passende Fladenbrot.



Zutaten für die scharfe Sauce:

2 Tomaten

½ rote Paprika

¼ Zwiebel

1 rote Chili

1 TL Harissa

1 gute Prise Salz

2 Zweige Oregano

Zubereitung:

Die Tomaten werden geviertelt und das Innere entfernt. Die Paprika wird in kleine Würfel geschnitten, die Zwiebel ebenfalls.

Die Chili in Ringe schneiden und die Oreganoblätter von den Stielen zupfen. Alles zusammen mit der Harissa und einer Prise Salz in den Mixer geben.

Gut mixen, bis eine feine Sauce entstanden ist.

Zutaten für die Kräutersauce:

200g Joghurt (10% Fett)

¼ Bund Petersilie

1/8 Zwiebel

3 Zweige Oregano

Pfeffer & Salz

½ TL Paprikapulver

1 Prise Zucker

1 Spritzer Limettensaft

Zubereitung:

Den Joghurt in eine kleine Schüssel geben und die klein gehackten Kräuter dazu geben. Die Zwiebel sehr, sehr fein hacken und untermischen.

Mit Pfeffer, Salz, Zucker, Paprikapulver und Limettensaft abschmecken.

Zutaten für die Knoblauchsauce:

200g Joghurt (10%)

1/8 Zwiebel

¼ Bund Petersilie

½ TL getrocknete Minze

Pfeffer & Salz

2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Den Joghurt in eine kleine Schüssel geben und die klein gehackte Petersilie dazu geben. Die Zwiebel sehr, sehr fein hacken und untermischen.

Die Knoblauchzehen pressen oder ebenfalls sehr fein hacken und zusammen mit der getrockneten Minze untermengen.

Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Und jetzt dürft ihr selbst wählen was auf euren Döner darf!