

Döner Kebab macht vielen Leuten Appetit

Leckere Spezialität der Türkei

Döner Kebab kommt aus dem Türkischen und bedeutet „drehendes Grillfleisch“. In der Türkei ist das Gericht sehr beliebt. Der normale Döner Kebab besteht aus Fladenbrot, Kalb- oder Hühnerfleisch, Salat, Tomaten, Zwiebeln, Rotkraut, Weißkraut, Soße und manchmal noch Mais. Das Fleisch wird senkrecht nach unten abgeschnitten mit einem elektrisch betriebenen Messer oder einem normalen Dönermesser. Fürs Anbraten des Döners benötigt man einen elektrischen oder mit Gas betriebenen Grill. Der Döner dreht sich an einem Drehspieß und wird dann gebraten. Das Fladenbrot wird immer im Ofen frisch zubereitet. Manche Dönerbuden machen ihr Fladenbrot selber, manche kaufen es bei großen Bäckereien.

Es gibt mehrere Varianten vom Döner. Die erste Variante ist der Döner im Fladenbrot. Die zweite Variante ist der Yufka. Die dritte Variante ist die Dönerbox. Die vierte Variante ist der Pommdöner (zusammengesetztes Wort aus Pommes und Döner). Es gibt auch mehrere Fleischvarianten. Die erste Variante ist Kalbfleisch. Die zweite ist Hühnchenfleisch.

In den 1970er Jahren ist der Döner nach Deutschland gekommen. Seither sind viele, viele Dönerbuden in Deutschland entstanden. Es gibt eine große Konkurrenz. Der Vorteil: Man muss für einen Döner nicht so weit laufen und man kann immer wieder eine andere Dönerbude austesten.

**Melih Kocatürk,
Steffen Schneider, Klasse 8b,
Hansjakob-Realschule (Freiburg)**



Ein Döner zum Reinbeißen