



TOMS BAYERN DÖNER AUS BERCHTESGADEN

Staade Zeit Rezept von Christopher Lichtmannegger



Bayerischer Döner aus Berchtesgaden

Zutaten für 4 Bayerische Döner

- 4 größere Weizenbrötchen, evtl. Fladenbrot oder Ciabatta-artig
- 400 g Kalbsfleisch
- 100 g Krautsalat mit wenig Krautsaft
- 100 g fein geschnittener Chinakohl
- 25 g fein geriebener Meerrettich / Kren
- 25 g Röstzwiebeln
- Ein halber Bund Schnittlauch
- 50 g fein geschnittene Radieschen
- Ungefähr 300 g Joghurtsauce



Zur Joghurtsauce:

Das Geheimrezept der Familie Lichtmannegger dürfen wir nicht verraten. Verwenden Sie in diesem Fall ein Grundrezept für eine ganz normale Joghurtsauce (siehe Beispielrezept unten) und würzen Sie mit Zutaten, die Ihnen schmecken.

Beispielrezept:

- 150 g Naturjoghurt
- 150 g Saure Sahne
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Trotz Geheimrezept hat Christoph Lichtmannegger zwei Tipps für Ihre Sauce: „Schneiden Sie frischen Lauch in Scheiben und schwitzen Sie sie in etwas Fett gut an. Und verwenden Sie statt Joghurt Schmand. Achten Sie hierbei auf gute Qualität!“

Zubereitung:

Die Brötchen im/auf dem Toaster oder im Backofen erwärmen und/oder anrösten. Das Kalbsfleisch gar anbraten und würzen. Krautsalat und Chinakohl auf der Unterseite eines jeden Brötchens verteilen. Extrem fein geschnittenes Kalbsfleisch darauf geben. Radieschen, Röstzwiebeln und Schnittlauch über das Fleisch streuen. Joghurtsauce darüber geben.

Christopher Lichtmannegger, „Toms Bayern Döner“-Hütte am Berchtesgadener Advent

„Unseren Bayerischen Döner müsst Ihr unbedingt probieren, wenn Ihr zum Berchtesgadener Advent kommt – unsere Kreation absolut einzigartig und schmeckt einfach astig.“