

Hallo Grillwetter?! Döner mit selbstgebackenem Fladenbrot, Bratwurst, Zucchini und Kräuterquark (Kooperation)



Grillen verbinde ich normalerweise mit strahlend schönen Sonnentagen, lauen Sommerabenden und Natur. Andere Leute sind da härter drauf und grillen das ganze Jahr über. Da steht der Grill dann auf der überdachten Terrasse, auf der Pergola oder dem Balkon. Ich bin eher so eine Schönwetter-Grillerin und stehe auch dazu.

Die Saison haben wir ja bereits an Ostern eröffnet, da war das Wetter noch schön, bevor das launig-regnerische Aprilwetter losbrach, das sich immer noch nicht ganz verzogen hat, so es hier gerade regnet.

Aber es soll ja besser werden und deswegen habe ich ganz optimistisch meine erste Grill-Idee für euch, die ich mit der Lieferung Kräuterquark von Gervais entwickeln wollte. Kräuterquark liebe ich ja sehr. Ich mache ihn auch gerne selbst, aber oft habe ich auch einen gekauften als Vorrat da,

um daraus ein schnelles Knabber-Abendessen mit Möhrensticks zu machen. Dass Kräuterquark aber auch beim Grillen flexibel und kreativ einsetzbar ist, beweist hoffentlich dieser Grill-Döner mit Bratwürsten, gegrillten Zucchini und Quark statt der Döner-Joghurt-Soße.



Man kann natürlich auch gekaufte Fladen- oder Pitabrote nehmen, wenn man sich die Backerei sparen will. (Profis mit ausgefeilterem Grill und etwas Erfahrung können die Brote sicher auch grillen, statt sie im Ofen zu backen.) Vor dem Füllen kann man sie noch einmal kurz auf den Grill legen, damit sie warm und knusprig werden. Auch anderes gegrilltes Gemüse eignet sich natürlich gut, um in die Brote gestopft zu werden.

{Veganer nehmen einfach tierfreie Würste, die Brote sind von selbst vegan. Bei der Soße findet sich sicher ein Ersatz im Kühlregal oder man macht sich eine selbst aus Sojajoghurt. =)
}



Und so geht's:

6 Fladenbrote * (vegan):

$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe (10 g)

1 TL Zucker

250 g Dinkelmehl (630)

125 g Dinkel-Vollkornmehl

1 gestr. TL Salz

100 + 200 ml lauwarmes Wasser

Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und mit dem Salz mischen.

Die aufgelöste Hefe untermischen, dann nach und nach die 200 ml Wasser untermischen. Alles 10 Minuten lang kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. Zugedeckt 1 Std. ruhen lassen.

Dann noch mal durchkneten, 6 gleich große Kugeln formen (man braucht wahrscheinlich etwas Mehl zum Bearbeiten) und diese noch mal 20 Min. gehen lassen.

Den Ofen auf 220°C Umluft vorheizen und 2 Bleche mit Backpapier belegen.

Die Kugeln zu Fladen formen und jeweils drei davon mit etwas Abstand auf ein Blech legen.

In etwa 20 Minuten backen. Die Brote gehen dabei schön auf und

bilden im Inneren einen kleinen Hohlraum – perfekt zum Aufschneiden und Füllen.

Wenn man die Brote eine Weile aufbewahren will, sollte man sie in ein sauberes Küchentuch hüllen und in einer Dose oder Plastiktüte lagern. Zum Füllen dann kurz grillen oder auftoasten.

Döner:

Pro Portion

1 Fladenbrot

½-1 Bratwurst nach Belieben, in dünnen Scheiben

Ca. 5 Scheiben gegrillte Zucchini

Etwas klein geschnittener Salat (Eisblatt, Frisee, Endivien)

2-3 dünne Spalten Tomate

Frühlingszwiebelringe

1-2 EL (Gervais) Kräuterquark

(wer mag, gibt noch gepressten Knoblauch hinein)

Die Brote seitlich aufschneiden und alle Zutaten hineinfüllen. Am besten beginnt man mit einem Löffel Quark, gibt dann Wurst und Gemüse hinein und obendrauf noch einmal Quark. [nurkochen]



Ich

hoffe, ihr habt alle bald schönsten Grillwetter und wünsche euch eine genussreiche Woche! Bis zum langen Wochenende ist es ja schon fast geschafft! =)

Eure Judith



{Das Rezept entstand in Kooperation mit Gervais.
Vielen Dank an Sarah von F&H Porter Novelli für die
freundliche Bereitstellung des Kräuterquarks!} ♥

* Frei nach dem Rezept für „Fladenbrot mit Schafskäse“ aus
„Backen! Das Goldene von GU“