

FTP Döner Kebab



Diese pflanzenbasierten Döner-Kebab-Scheiben überzeugen mit charakteristischer Würze, saftiger Textur und stabilem Biss. Die Struktur bildet eine leicht krosse Oberfläche und ein mikroporöses Inneres, das Feuchtigkeit bindet und Gewürze sowie Marinaden gleichmäßig aufnimmt – ideal für den professionellen Einsatz.

Zutaten:

- 100 g FTP hydriertes Kebab (zubereitet gemäß „Hydration“)
- 7 g Döner-Gewürzmischung (Empfehlung: Fuchs Döner Mix)
- 2 g Rindfleischaroma
- 50 g Eisbergsalat, in Julienne
- 20 g Tomatenwürfel
- 20 g Gurkenwürfel
- 30 g Süßzwiebeln, gewürfelt
- 5 g Petersilie, gehackt
- Saft einer Zitrone
- 30 g Knoblauchsauce



- 1 Dürüm-Fladen oder Tortilla
- Öl zum Braten
- Salz
- Optional: BBQ-Sauce

Zubereitung

Hydrieren:

1. Die getrockneten FTP Kebab Scheiben in eine Schüssel geben.
2. 1 Liter Wasser aufkochen und über das FTP Kebab gießen.
3. 10 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.
4. Überschüssiges Wasser mit einer Salatschleuder entfernen.
Alternativ das Produkt vorsichtig ausdrücken.

Alternative Methode für größere Mengen:

100 % trockenes FTP Kebab, 200 % kochendes Wasser, 20 % Döner-Gewürz und 2 % Rindfleischaroma in einen Tumbler geben. 10 Minuten laufen lassen, um eine gleichmäßige Hydratation und Aromaverteilung sicherzustellen. Bei dieser Methode erfolgt das Ablöschen ausschließlich mit Wasser und BBQ-Sauce.

Anbraten:

- Das restliche Öl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.
- Hydratisiertes FTP Kebab zugeben und 5–8 Minuten goldbraun anbraten. Für mehr Kruste entsprechend länger braten. Die Ölmenge kann erhöht werden, um die Saftigkeit gezielt zu steuern.
- 2 g Rindfleischaroma und 7 g Döner-Gewürz in 100 ml warmem Wasser lösen, zugeben und bei mittlerer Hitze 5-8 Minuten einziehen lassen.
- **Optional:**
BBQ-Sauce zugeben und karamellisieren lassen, um eine rauchig-süße Note zu erzeugen. Alternativ kann ausschließlich BBQ-Sauce (ohne zusätzliches Aroma) verwendet werden. In diesem Fall mit etwas Wasser verdünnen, um die Aufnahme zu erleichtern.

**Wrap fertigstellen:**

- Dürüm oder Tortilla bei 160 °C ca. 1 Minute erwärmen.
- Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Petersilie mit Zitronensaft und einer Prise Salz vermengen.
- Knoblauchsauce aufstreichen, FTP Kebab und Salatmischung einlegen und straff einrollen.

Serviertvorschlag:

Den Dürüm nach dem Rollen in Pergamentpapier einschlagen – für eine funktionale, streetfood-inspirierte Präsentation für den professionellen Einsatz.