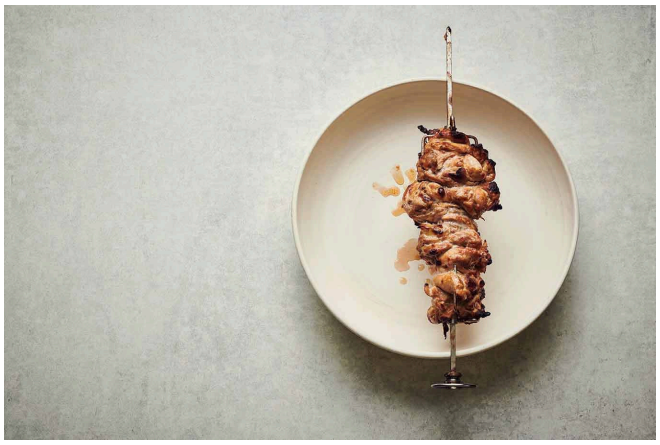
Shawarma

Rezept von V-ZUG AG



orientalischer Pouletspiess

Zubereitung	30 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	8
Gerät	Combair V6000 60 ab 2021

Marinade

200 g geschälte, gehackte Tomaten aus der Dose

4 EL griechisches Joghurt

2 EL Zitronensaft

1 EL Kräuteressig

1 Knoblauchzehe, gepresst

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

1 TL getrockneter Oregano

1 TL mildes Paprikapulver

½ TL Ingwerpulver

1 Prise Muskatnuss

Poulet

1.2 kg Poulet-Oberschenkel, Haut und Knochen entfernt

Marinade

Alle Zutaten in einem Messbecher pürieren und in eine grosse Schüssel geben.

Marinieren

Poulet zur Marinade geben und gut vermischen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Garen

Poulet aus der Marinade nehmen und überschüssige Marinade abstreifen. Nacheinander auf den vorbereiteten Drehspiess stecken und mit der Klammer befestigen.

Kuchenblech mit Backpapier belegen. Drehspiess mit der Vorrichtung auf der oberen, Kuchenblech auf der unteren Auflage einschieben. Gargutsensor in den Drehspiess stecken und mit dem Garraum verbinden.

Mit Grill Stufe 3 (stark) bei einer Kerntemperatur von 72 °C garen (ca. 1 Stunde).

Garschritte

Garraum auf Stufe 3 mit Grill (vor)heizen

Tipps

Poulet-Oberschenkel ohne Haut und Knochen bequem beim Metzger bestellen.

Zubehör

Drehspiess

Kuchenblech

Gargutsensor

Stabmixer oder Standmixer

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	26.01.2022