

# Döner aus dem Ofen

Personenzahl 4

## Zutaten

Lammschulter	2,2 - 2,5 kg
Zwiebel	1
Jogurt	1 Becher
Fladenbrot	1
Salat	3 verschiedene Sorten
Paprikapulver	1 EL
schwarzer Pfeffer	1 EL
Meersalz	1 EL
kleine Chilischoten	2
gepresster Knoblauch	2 Zehen
Olivenöl	
Weißweinessig	

## Zubereitung

Fleisch von den Knochen lösen und in feine Streifen schneiden. Paprika, Pfeffer, Salz, Knoblauch und Chilischote im Mörser zerkleinern - damit das Fleisch würzen. Wer keinen Mörser hat, nimmt gemahlene Pfeffer, feines Salz und schneidet Chilischote und Knoblauch klitzeklein.

Backofen auf 200 Grad vorheizen - Fleisch in den Ofen geben - gut vermengen und nach 10 Minuten die Zwiebel dazu geben. Nun den Oberflächengrill dazu schalten und alles mindestens 40 Minuten schmoren lassen - dabei ständig wenden.

Lammschulter hat eine unterschiedliche Garzeit, also unbedingt die Garprobe machen. Den Salat säubern, trocknen und mit Öl und Essig marinieren. Das Fladenbrot leicht erwärmen.

Dann wie folgt servieren: Fladenbrot einschneiden, mit Salat belegen, Fleisch hinein, ein Löffel Joghurt dazu und verputzen. Oder das Fleisch mit Joghurt auf einen Teller geben - Salat und Brot dazu.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten