# DönerVleisch

## Zutaten (2 Portionen)

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Glas (650g) | Saitan in Scheiben in Tamari (z. B. von Arche) |
| 1 | EL | Thymian |
| 2 | EL | Sojasauce |
| 4 | EL | Brat- oder Olivenöl |
| 3 | EL | Grill- und Pfannengewürz von Lebensbaum |
| 1 | | |

## Zubereitung

Die Dönerscheiben irgendwie aus dem Glas friemeln, den Sud septarat in eine größere Flache Schale geben.

Nun mit einem scharfen Messer Gyrosscheiben schneiden. Das geht am besten, wenn man das Messer etwa 30° Grad zum Schneidebrettchen hält und schräg die Scheiben schneidet.

Diese Scheiben zusammen mit 1 EL Pfannengewürz, dem Thymian und der Sojasauce in die Schale geben und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Wenn das Vleisch gebraten werden soll, dieses erst in die Pfanne geben, wenn das Öl wirklich sehr heiß ist. In der Pfanne verteilen, 1 EL Pfannengewürz über das Vleisch streuen und 3-4 Minuten scharf anbraten. Dann wenden und den Rest des Gewürzes drübergeben und weiterbraten. Das Vleisch muss sicher 10-15 Minuten braten bis es schön braun und teils etwas knusprig ist. Immer wieder wenden, da es sonst am Pfannenboden festklebt.

Wenn Du meinst, das Vleisch ist fertig, 1/3 des Sudes drübergeben und diesen vollständig verkochen lassen, bis das Vleisch wieder wirklich recht trocken ist.

Fertig!