

Dubai-Døner in Kreuzberg: Ein geschmacklicher Trend erobert Berlin!

In Berlin sorgt der neue Dubai-Døner in Kreuzberg für Aufsehen. Späer Pistaziencreme trifft auf herzhaftes Fleisch ein geschmackliches Experiment!

Ein neuer kulinarischer Trend sorgt in Berlin für Aufregung: der Dubai-Døner, der in der Kreuzberger Imbiss-Bude Muca Kebab präsentiert wird. Die Idee, ein traditionelles Gericht neu zu interpretieren, zielt dabei auf eine unvergessliche Geschmackskombination ab. Die Betreiber von Muca Kebab haben auf Instagram ein Video veröffentlicht, das die besondere Zubereitung zeigt, bei der das Brot mit späer Pistaziencreme bestrichen wird, gefolgt von den klassischen Døner-Zutaten. Laut Muzo, dem Gastronom hinter Muca Kebab, war diese Kreation ursprünglich als Scherz gedacht, hat jedoch bei den Kunden erstaunlich gut angeklungen. Die Leute fragen auf jeden Fall danach, berichtet er und deutet an, dass die Kombination möglicherweise eine Nische in der Berliner Streetfood-Kultur finden könnte, auch wenn der Døner derzeit noch nicht auf der festen Speisekarte steht, wie **BERLIN LIVE** berichtete.

Zusätzlich zu dem Dubai-Døner erregt auch die Dubai-Bratwurst Aufsehen. Diese besondere Wurst, erhältlich auf den Weihnachtsmärkten Berlins, besteht aus einer Mischung aus Kalbs- und Geflügelfleisch und enthält sogar Stücke von Pistazien. Diese Kreation ist nicht nur visuell ansprechend, sondern bietet auch ein neues Geschmackserlebnis, das bei Touristen sehr gefragt ist. Martin Blume, der Betreiber des Imbisses auf dem Breitscheidplatz, schildert, dass die Wurst für

acht Euro verkauft wird, was sie teurer macht als herkömmliche Varianten, jedoch die Kundenzahlen nicht beeinträchtigt. Das besondere Aroma, auch wenn die Pistazien kaum zu schmecken sind, sorgt für reichlich Gesprächsstoff, während sie zusammen mit Senf oder Ketchup serviert wird. Dies ist eine weitere Innovation, die, wie [mein-berlin.net](#) berichtet, die Esskultur in Berlin verändern könnte, sollte das Kundeninteresse an diesen Dubai-inspirierten Speisen weiterhin stark bleiben.

Details	
Quellen	• www.berlin-live.de • redaktion.mein-berlin.net

Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](#)