

Kreuzberg überrascht: Der verrückte Dubai-Döner schmeckt den Berlinern!

Erleben Sie, wie Berliner Imbisse traditionell inspirierte Döner und Bratwurst neu interpretieren – ein Trend aus Dubai!



In Berlin sorgt ein neuer kulinarischer Trend für Aufregung: der Dubai-Döner und die Dubai-Bratwurst. Die als "Dubai-Döner" bezeichnete Kreation hat in der Kreuzberger Imbiss-Bude Muca Kebab für viel Aufsehen gesorgt. Dabei wird das traditionelle Gericht mit einer überraschenden Mischung aus süßer Pistaziencreme und herzhaftem Fleisch zubereitet. Die Betreiber haben ein Video auf Instagram veröffentlicht, das die einmalige Zubereitung zeigt, bei der das Brot mit der süßen Creme bestrichen wird, bevor die klassischen Döner-Zutaten hineinkommen. Muzo, der Gastronom hinter Muca Kebab, erklärte der Plattform BERLIN LIVE, dass die Idee ursprünglich als Scherz gedacht war, aber die Resonanz darauf positiv war. So fragen viele Kund:innen bereits nach dem speziellen Döner,

auch wenn er noch nicht auf der Karte steht.

Ein weiterer Hit auf den Berliner Weihnachtsmärkten ist die Dubai-Bratwurst, die auf dem Breitscheidplatz angeboten wird. Diese Wurst, die aus einer Mischung von Kalbs- und Geflügelfleisch besteht, enthält auch Pistazienstücke, inspiriert von der beliebten Dubai-Schokolade. Obwohl sie optisch nicht von anderen Bratwürsten zu unterscheiden ist, bringt sie ein neues Geschmackserlebnis auf den Tisch. Martin Blume, der Betreiber des Imbisses, teilte mit, dass die Wurst bereits ein Verkaufsschlager ist, gerade bei Touristen. Für acht Euro erhält man einen halben Meter dieser Wurst, was sie teurer macht als herkömmliche Varianten, aber dennoch sehr beliebt ist, wie t-online berichtete.

Ein neues Geschmackserlebnis auf dem Weihnachtsmarkt

Der Preis und die ungewöhnlichen Zutaten haben dazu geführt, dass die Dubai-Bratwurst auf dem Weihnachtsmarkt für Gesprächsstoff sorgt. Während bei der Wurst die Pistazien kaum herauszuschmecken sind, wird dennoch ein kräftiger Geschmack geboten, vor allem wenn sie mit Senf oder Ketchup serviert wird. Der Trend von Dubai inspirierten Speisen, wie auch der Dubai-Döner, könnte die Berliner Esskultur nachhaltig verändern, zumindest wenn das Kundeninteresse weiterhin so stark bleibt.

Details

Quellen

- www.berlin-live.de
- www.t-online.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de