

Griechisch: Hühner-Souvlaki, Tsatsiki, Dolmades

Hühner-Souvlaki

- 500 g Hühnerbrust
- 3 EL Zitronensaft
- 1 TL getrockneter Oregano
- 3 TL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- Holzspieße



Tsatsiki

- 1 Stk. Salatgurke
- 200 ml griechischer Joghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Minzblätter
- Salz
- Pfeffer

Dolmades

- 250 g in Salzlake eingelegte Weinblätter
- 150 g Langkornreis
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Faschiertes (Rind)
- 1 TL getrockneter Oregano
- 1 Zitrone
- 4 EL Gemüsebrühe
- Salz
- Pfeffer

Hühner-Souvlaki

Fleisch in kleine Stücke schneiden und in einen Plastikbeutel füllen. Salz, Pfeffer, Olivenöl, Zitronensaft, Oregano und eine Knoblauchzehe kommen ebenfalls zu den Fleischstückchen. Den Beutel verschließen, die Marinade gut in das Fleisch einmassieren und danach ca. 10 Minuten einziehen lassen.

Fleisch aus dem Beutel holen, etwa 4-5 Stücke auf einen Spieß stecken und mit etwas Olivenöl in der Pfanne herausbraten.

Tsatsiki

Gurke der Länge nach teilen und mit einem Löffel entkernen. Anschließend beide Hälften fein in eine Schüssel reiben, mit viel Salz bestreuen und gut unterrühren. Die salzigen Gurkenstückchen in ein Geschirrtuch legen und dieses zu einem Beutel formen. Stelle eine Schüssel darunter und schon kann losgepresst werden: drehe das Geschirrtuch fest in eine Richtung, sodass das Wasser aus der Gurke gepresst wird. Die salzige Flüssigkeit entsorgen und die Gurkenstücke in die Schüssel geben.

Knoblauch reiben und zusammen mit dem griechischen Joghurt zu der Gurke mischen. Für den erfrischenden Geschmack Minze klein schneiden und ab damit ins Tsatsiki. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Dolmades

Für die Fülle: Reis mit der doppelten Menge Wasser und etwas Salz kochen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, klein schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne glasig anschwitzen. Danach kommt auch das Faschierte in die Pfanne und wird angebraten. Zum Schluss den fertig gekochten Reis dazu mischen und mit Salz und Oregano würzen. Schon ist die Fülle fertig.

Los geht's mit dem Wickeln: Weinblätter auslegen und jeweils einen Esslöffel Fülle in die Mitte platzieren. Weinblatt rechts und links zuklappen und von hinten nach vorne einrollen.

Die fertig gerollten Dolmades in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl, Gemüsesuppe und Zitronenscheiben marinieren. Nun müssen die griechischen Reisrollen nur noch bei 180°C für ca. 30 Minuten ins Backrohr.