



12
OUZO

12
GOLD

GRILLEN AUF GRIECHISCH

#FÜRMEINEGUTENFREUNDE

Enders®

OUZO 12

04

OUZO 12 und 12 GOLD

Der Geschmack Griechenlands,
Produktinformationen

Kefi-Spirit

Das griechische Lebensgefühl

06

08

Das OUZO 12-Geheimnis

Unsere Geschichte,
Herstellungsverfahren

Enders

Unser Grill- und Gewinnspielpartner

10

Griechische Grillrezepte

- Souvlaki
- Bifteki
- Cevapcici
- Gyros
- Putengyros
- Lammkoteletts
- Dorade griechischer Art
- Zucchini-Lachs-Souvlaki
- Scampi vom Grill
- Vegetarische Moussaka
- Halloumi-Spieße

12

Griechische Beilagen

- Metaxasauce
- Zaziki
- Fava – Erbsenhummus
- Bauernsalat
- Florini – gefüllte Spitzpaprika
- Kolokithakia – Gemüse im Mehlmantel
- Bouyiourdi – gebackener Schafskäse
- Gebackene Kartoffeln
- Pita-Brot

34

52

Perfekt serviert

OUZO 12 und 12 GOLD als Digestif

Unsere Grilltipps vom Profi

Unsere Tipps für einen perfekten Grillabend

54

OUZO 12 UND 12 GOLD

DER GESCHMACK GRIECHENLANDS

OUZO 12 ist ein echter Grieche und das bereits seit über 130 Jahren. 1880 war es üblich, die Anisspezialität aus Holzfässern auszuschenken und zu verkaufen. In der kleinen Taverne der Familie Kaloyiannis in Konstantinopel schmeckte den Gästen der Ouzo aus einem ganz bestimmten Fass immer am besten. Es trug die Nummer 12. Auch als die Familie nach Thessaloniki und später nach Piräus zog, war der Erfolg ihres Meister-Destillats aus dem besonderen Fass Nummer 12 ungebrochen. Deswegen benannte die Familie ihren 1950 erstmals

in Flaschen abgefüllten Ouzo nach diesem erfolgreichen Fass. Die Kräutermischung verleiht unserem Ouzo sein typisches Aroma, seinen ausgewogenen Geschmack und seinen nachhaltigen Abgang. 2009 brachten wir einen milderen Anislikör unter dem Namen 12 GOLD auf den Markt. Er wurde für diejenigen entwickelt, die einen sanfteren Geschmack bevorzugen. Pur, auf Eis oder gemischt mit Wasser sind OUZO 12 und 12 GOLD die perfekten Begleiter für gesellige Momente mit guten Freunden.

Unser
Portfolio

OUZO 12

Der authentische, traditionelle griechische Ouzo – hergestellt aus ausgewählten Kräutern und Gewürzen nach dem Originalrezept von 1880.



12 GOLD

Weicher und milder, die moderne Interpretation des griechischen Anislikörs, der die süßeren, mediterranen Noten betont.



KEFI

DAS GRIECHISCHE LEBENSGEFÜHL

„Leichtigkeit, Lebensfreude, gute Laune und Freude an netter Gesellschaft. Entspannt und mit sich und der Welt zufrieden. Den Moment genießen und das Heute feiern – zusammen mit guten Freunden.“



KEFI-SPIRIT



UNSERE GESCHICHTE

1880

KONSTANTINOPEL

Die Familie Kaloyiannis spezialisiert sich auf die Herstellung von hochwertigem Ouzo. Der Ouzo aus Fass Nr. 12 ist sehr gefragt.

1925

THESSALONIKI

Die Familie Kaloyiannis zieht nach Thessaloniki. Es dauert nicht lange, bis sich der Ouzo aus Fass Nr. 12 auch dort einen Namen macht.

1950

PIRÄUS

Umzug nach Piräus. OUZO 12 wird zum ersten Mal in kleine Flaschen abgefüllt.

2005

VOLOS

Eröffnung der neuen Destillerie. Tradition, Rezeptur und Leidenschaft bleiben unverändert und sichern den hohen Qualitätsstandard.

2009

DEUTSCHLAND

Mit großem Erfolg wird der milde und aromatische Anislikör 12 GOLD in Deutschland eingeführt.

Geschichte &
Produktion

HERSTELLUNGSVERFAHREN

OUZO 12 wird nach dem ursprünglichen Rezept der Gebrüder Kaloyiannis hergestellt, die ihn erstmals 1880 in Konstantinopel destillierten. Die Rezeptur kombiniert eine besondere Auswahl an Samen und

Kräutern zu einer einzigartigen, harmonischen Komposition. Nach einer zweifachen Destillation, an der 18 verschiedene Kessel beteiligt sind, ist OUZO 12 trinkfertig.

ZUTATEN



Traditionelle Zutaten sind unter anderem Anis, Fenchelsamen und andere aromatische Samen, Pflanzen und Früchte.

1. DESTILLATION



Alle Zutaten werden in Kupferkesseln destilliert, wobei das erste Ouzo-Destillat entsteht.

2. DESTILLATION



Die zweite Destillation verfeinert das Produkt und sorgt für höchste Reinheit.

MISCHUNG



Das veredelte Produkt wird mit Alkohol, Wasser und einer leichten Zuckerslösung zu einer neuen Komposition gemischt.

FILTERUNG & ABFÜLLUNG



Das Produkt wird sorgfältig gefiltert und abgefüllt. Jetzt trägt das Ergebnis mit Recht den Namen OUZO 12: unverwechselbares Kennzeichen für einen hervorragenden Ouzo.



Unser Grillpartner

Enders®

DER PERFEKTE PARTNER FÜR DEINEN GRIECHISCHEN GRILLSOMMER

Vollgas oder brennende Kohlen? Egal ob du auf Gasgrills abfährst oder deine Terrasse für lange Sommerabende grilltauglich machst – mit **OUZO 12** und **Enders®** steht deinem Grillabend mit guten Freunden nichts mehr im Wege. Griechisches Lebensgefühl inklusive. Yamas!

Seit nun mehr als 130 Jahren brennen wir für das perfekte Outdoor-Erlebnis. Mit modernstem Engineering und mehrfach ausgezeichnetem Design entwickeln wir am Standort in Werdohl jeden unserer Grills für Feinschmecker und Grill-Enthusiasten. Infos unter www.enders-germany.com.



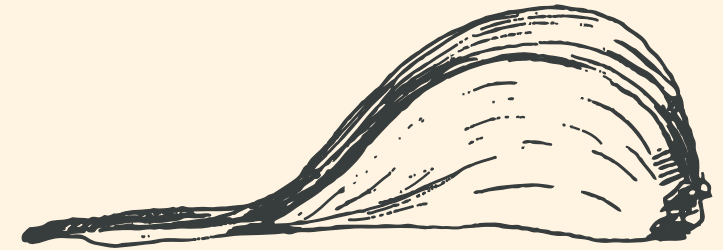


SOUVLAKI

GRIECHISCHE FLEISCHSPIESSE MIT OUZO 12-MARINADE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 800 g mageres Schweinefleisch (z. B. Iberico-Lachse)
- 10 ml Ouzo 12
- 1 Bund Petersilie
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 EL Koriander
- 2 EL brauner Zucker
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chili
- 1 EL Honig
- 10 ml Wermut
- Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- 20 ml Sonnenblumenöl
- 100 ml Wasser
- Salz, Pfeffer
- 1 große Zwiebel



ZUBEREITUNG

Für die Marinade Koriander und Fenchelsamen mit dem Mörser zerkleinern. Petersilie, Chili sowie Knoblauch fein hacken. Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen, mit Wasser ablöschen und warten, bis sich der Karamell vollständig gelöst hat. Wermut und Ouzo 12 hinzufügen und erkalten lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen, gründlich verrühren und das Fleisch mindestens eine Stunde in der Marinade ziehen lassen.

Für die Souvlaki-Spieße das Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit der Ouzo 12-BBQ-Marinade marinieren und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Am Grilltag das Fleisch gleichmäßig aufspießen und entweder in der Grillpfanne oder auf dem Grill von allen Seiten rund 2 Minuten anbraten. Wer es lieber etwas durchgegrillter mag: eine Minute länger anbraten. Mit Zwiebelscheiben servieren.



BIFTEKI

GRIECHISCHE FRIKADELLEN MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLT



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Rinderhackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen
- 11 g Salz
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß
- 1/2 TL Paprikapulver, scharf
- 1 TL Cumin, Kreuzkümmel-Pulver
- Etwas Pfeffer, schwarz, gemahlen
- 1 Knoblauchzehe, gerieben
- 120 g Ziegenfrischkäse



ZUBEREITUNG

Das altbackene Brötchen klein schneiden und in Wasser einweichen. Rinderhackfleisch mit den angegebenen Zutaten (außer dem Ziegenfrischkäse) vermischen und ein Viertel der Hackmasse auf einem Stück Frischhaltefolie zu einem ca. 1 cm dicken Oval formen. Ca. 2 TL Ziegenfrischkäse auf eine Hälfte des Ovals streichen. Den Rand frei lassen. Die andere Hälfte mit Hilfe der Folie darüber klappen und die Ränder gut zusammenkneten. Mit der Folie abgedeckt lässt sich die Frikadelle gut nachformen. Auf dem Grill oder in der Pfanne beidseitig bei mittlerer Hitze grillen.





CEVAPCICI

GEGRILLTE HACKFLEISCH-RÖLLCHEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 800 g Hackfleisch, halb und halb
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 2 EL Paprikamark
- Je 1 EL Paprikapulver, rosenscharf sowie edelsüß
- 1 EL Majoran
- 1 EL Oregano
- 1/2 Bund glatte Petersilie, gehackt
- Je 1/2 TL Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit der Hand gut vermengen. Das Hackfleischgemisch in den Kühlschrank geben und mindestens 12 Stunden kühlen. Mit den Händen die Masse in Röllchenform bringen und beiseitestellen.

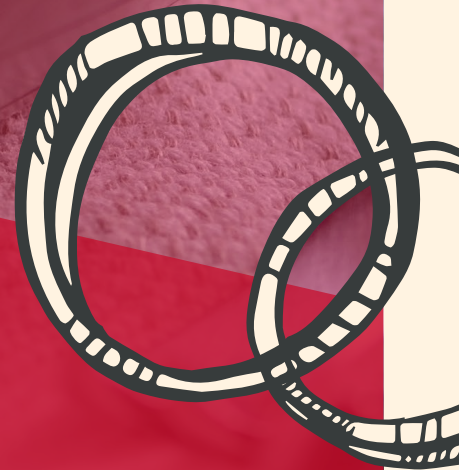
Den Grill auf 150°C indirekte Hitze einstellen und die Röllchen für 30 Minuten indirekt grillen. Dann den Grill auf hohe direkte Hitze aufheizen und die Cevapcici schön angrillen, beiseitestellen und warm halten.





GYROS

DER GRIECHISCHE KLASSIKER



ZUBEREITUNG

Am Vortag die ersten Zutaten der Marinade zusammengeben und mörsern. Anschließend den zweiten Teil dazugeben und alles gut zusammenmischen. Die Nackensteaks einzeln durch die Marinade ziehen und diese einmassieren. Dann das Fleisch aufeinanderschichten und mit Frischhaltefolie abdichten. Für 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am Grilltag den Rost auflegen und darauf die Fettwanne mit Wasser setzen. Den Grill auf

200°C bringen. Für den Spieß schließlich eine große Gemüsezwiebel halbieren und eine Hälfte aufstecken. Dann die einmal geknickten Nackensteaks nach und nach aufstecken. Mit der zweiten Gemüsezwiebelhälfte abschließen und mit den Haltern alles mittig austarieren.

Im Grill den Rotisserieseriering einsetzen und den Spieß einlegen. Deckel zu für gute 1,5 Stunden. Dann die erste Lage mit einem großen scharfen Messer rundum absäbeln.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

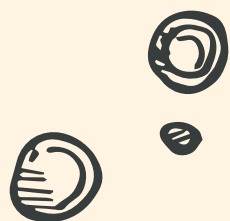
- 1,5 kg Schweinehals
- 1 Zwiebel

Marinade Teil 1

- 1 EL Senfkörner
- 1 EL Koriander
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Thymian
- 2 TL Chiliflocken

Marinade Teil 2

- 1,5 EL Salz
- 2 TL Cumin, gemahlen
- 2 TL Majoran
- 1 EL Oregano
- 2 TL Paprikapulver, scharf
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 Msp. Zimt
- 500 g Joghurt
- 200 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel, groß, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, gepresst





PUTENGYROS

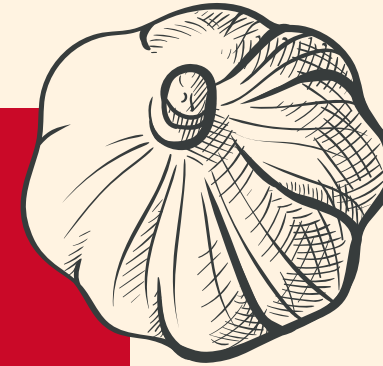
DIE LEICHTE ALTERNATIVE



ZUBEREITUNG

Putenschnitzel und Zwiebeln in Streifen schneiden. Aus allen weiteren Zutaten die Marinade anrühren und diese mit den Putenstreifen sowie den Zwiebeln vermengen. Mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Grillen noch einmal gut umrühren und in einer Grillpfanne (oder auch einer Aluschale) gut durchgrillen.



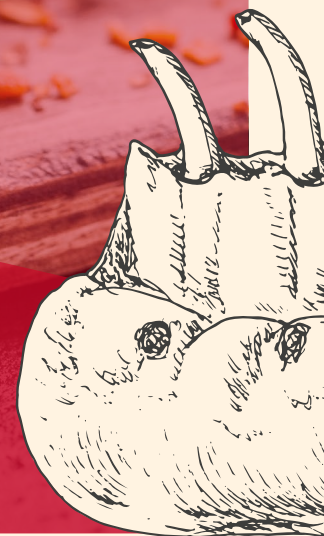
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 700 g Putenschnitzel
- 1,5 Zwiebeln
- 100 ml Olivenöl
- 1,5 Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Oregano
- 1 EL Thymian
- 1 TL Salz
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Koriander
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL mittelscharfer Senf



LAMMKOTELETTS

GRIECHISCHER ART



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 8 Lammkoteletts
- 1/2 Zitrone
- 7 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- 1 Prise Salz
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 1 TL Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 TL Rosmarin
- 1 Prise Chiliflocken



ZUBEREITUNG

Die Lammkoteletts platt klopfen. Die halbe Zitrone auspressen, den Saft mit Olivenöl, Senf und dem Salz vermengen. Danach die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und diese zusammen mit den zerdrückten Knoblauchzehen sowie den Gewürzen unter die Öl-Senf-Marinade rühren. Mit dieser die Lammkoteletts marinieren und ca. 1 Tag ziehen lassen. Dann herausnehmen, abtropfen lassen und von jeder Seite nach Belieben 4 bis 6 Minuten grillen.





DORADE GRIECHISCHER ART

MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-SAUCE



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 Doraden,
je ca. 500 g
- 1 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- Meersalz
- Pfeffer
- 1 EL Oregano
- Etwas Petersilie,
gehackt



ZUBEREITUNG

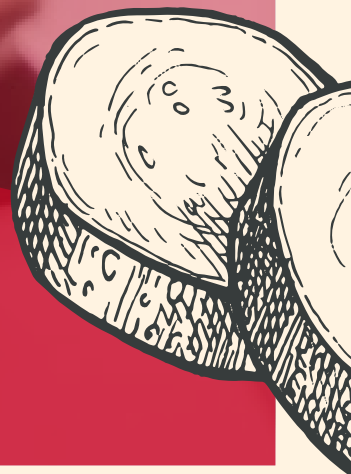
Die Doraden entschuppen und ausnehmen. Für die Sauce den Zitronensaft mit Oregano, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren. Die Fische waschen und trockentupfen, anschließend auf ein Backblech legen. Jeweils innen und außen mit der Sauce einreiben. Den Grillrost mit etwas Olivenöl einpinseln, dann die Dorade auflegen und ca. 10 bis

12 Minuten grillen. Nach der Hälfte der Zeit nochmals mit der Marinade einstreichen und erst danach vorsichtig wenden. Die restliche Zitronen-Olivenöl-Sauce mit der fein gehackten Petersilie verfeinern und bei Tisch anschließend über die fertig gegrillten Doraden träufeln. Zitronenviertel extra dazu reichen.



ZUCCHINI-LACHS-SOUVLAKI

MIT ZITRONENSPALTEN UND DILL



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN



- 500 g Lachsfilet ohne Haut
- 2 mittelgroße Zucchini
- 1 Zitrone
- 1 kleiner Bund frischer Dill
- 1 Prise Salz
- Olivenöl
- 8 bis 12 Holzspieße



ZUBEREITUNG

Als Erstes die Zucchini waschen, die Spitze und den Strunk abschneiden und mit einem Sparschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden. Im nächsten Schritt den Lachs in ca. 2 mal 2 cm dicke Streifen schneiden und diese dann in der Länge auf die Breite der Zucchinistreifen zuschneiden. Nun die Lachsstücke einzeln auf einen der Zucchinistreifen legen, fest damit einwickeln und jeweils 5 der

Röllchen aufspießen, bis der Lachs aufgebraucht ist. Im Anschluss alles mit etwas Olivenöl einpinseln und leicht mit Salz bestreuen.

Jetzt die Spieße auf mittlerer Hitze von beiden Seiten für ca. 10 Minuten grillen. Als Nächstes die Zitrone in Spalten schneiden und zusammen mit den fertigen Spießen sowie dem Dill auf einer Platte anrichten – und schon kann serviert werden.



SCAMPI VOM GRILL

IN KRÄUTERBUTTER



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Scampi

- 450 g Scampi
- 8 Stängel Dill
- 8 EL Öl
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer

Kräuterbutter

- 60 g Butter, weich
- 1/2 Bund Petersilie
- 8 Stängel Dill
- 1 Stängel Estragon
- 1 Stängel Borretsch
- 1/4 Kästchen Kresse
- 1 TL Zitronensaft
- Etwas Paprikapulver, edelsüß
- Etwas Salz

Zum Garnieren

- 1 Zitrone

ZUBEREITUNG

Die weiche Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Kräuter waschen und fein hacken. Mit der Butter vermengen und mit Zitronensaft, Paprikapulver und Salz abschmecken. Auf ein Stück Alufolie geben und zu einer Rolle formen. Dann 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. In der Zwischenzeit das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Scampi unter fließendem Wasser gründlich abbürsten. Mit dem abgespülten Dill in den Topf geben. Zugedeckt eine Minute sieden lassen. Scampi herausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Das Fleisch aus

den Schalen lösen. Dabei den schwarzen Darmstrang entfernen. Nun den Grillrost mit Öl bestreichen. Scampi auf einen Spieß ziehen, auf den heißen Grill legen und auch mit Öl bestreichen. Fettpfanne darunter schieben. 4 Minuten grillen. Dann nach 2 Minuten den Spieß wenden und wieder mit Öl bestreichen. Inzwischen die Kräuterbutter aus dem Kühlschrank nehmen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die gebräunten Scampi salzen und pfeffern. Mit Kräuterbutter und Zitronenscheiben garniert frisch vom Grill servieren.





VEGETARISCHE MOUSSAKA

VOM GRILL



ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit einem TL Salz ca. 20 Minuten kochen. Auberginen in dünne Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und 10 Minuten ruhen lassen. Für die Tomatensauce Zwiebeln würfeln, Knoblauch pressen sowie mit einem Schuss Olivenöl andünsten. Die Tomaten, Zimt, Zucker und Rotwein dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, 20 Minuten kochen. Inzwischen den Saft der Auberginen abtropfen, diese auf einem Backblech auslegen. Mit Olivenöl bestreichen und im Backofen bei 220°C Umluft auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen. Für die helle Sauce die Butter zerlassen. Mit Mehl unter ständigem Rühren 3 Minuten an-

schwitzen. Nun Milch unter Rühren langsam zugießen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano würzen. Ca. 5 Minuten bei geringer Hitze kochen. Die gekochten Kartoffeln in 5 mm dünne Scheiben schneiden. Die Gussform mit der Hälfte der Tomatensauce befüllen. Darauf je die Hälfte der Auberginen und der hellen Sauce geben. Anschließend darüber die Kartoffeln und den Rest Tomatensauce verteilen. Die restlichen Auberginen als weitere Lage schichten, die übrige helle Sauce und den Parmesan darauf verteilen. Alles im Backofen bei 180°C auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten garen, bis die Oberfläche gebräunt ist.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 600 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- Salz und Pfeffer
- 800 g Auberginen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl
- 600 g Tomaten aus der Dose, stückig
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- 1 TL Zucker
- 100 ml Rotwein
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 300 ml Milch
- Muskatpulver
- 1 TL Oregano
- 10 EL Parmesan





HALLOUMI-SPIESSE

WÜRZIGER GRILLKÄSE





ZUBEREITUNG

Den Halloumi-Käse in etwa 2,5 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen, Zwiebeln schälen und mit der ebenfalls gewaschenen Zucchini in gleichgroße Stücke schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken, mit den Kräutern vermischen. Die Zitronen auspressen und mit der Kräutermischung, dem Olivenöl und dem Pfeffer verrühren. Käse- und Gemüsestücke in die Marinade legen, alles gut vermischen, abdecken und im Kühlschrank 24 Stunden durchziehen lassen.

Am nächsten Tag die Halloumi- und Gemüsestücke abwechselnd auf lange Schaschlikspieße stecken. Die Spieße auf dem Holzkohlegrill bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten grillen, dabei häufig wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 3 Halloumi-Käse, je 300 g
- 12 Cherry-Tomaten
- 1 kleine Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL gemischte Kräuter, gehackt:
Thymian, Oregano und Rosmarin
- 2 Zitronen
- 100 ml Olivenöl
- Pfeffer, frisch gemahlen



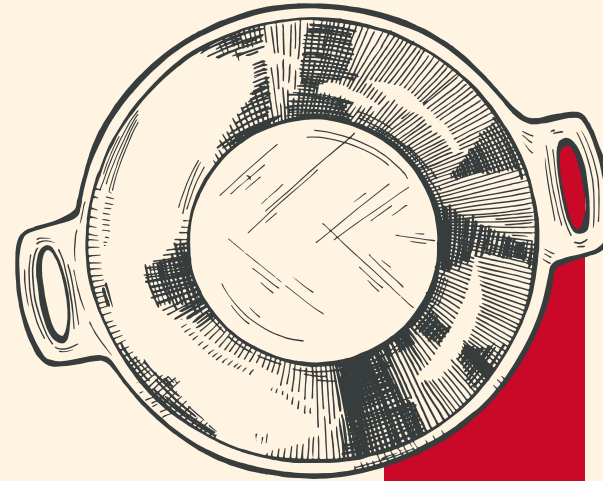
GRILLSAUCE

NACH GRIECHISCHER ART



ZUBEREITUNG

Champignons vierteln, Paprika und Zwiebel würfeln. Champignons in der Pfanne scharf anbraten, danach die Temperatur herunterstellen und Paprika- sowie Zwiebelwürfel und die fein gehackte Knoblauchzehe hinzugeben, bis die Zwiebeln glasig werden. Tomatenmark hinzugeben und kurz zusammen anbraten. Alles zusammen mit dem Metaxa ablöschen. Crème fraîche, Gemüsebrühe und Sahne einrühren und ca. eine Viertelstunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Anschließend Olivenöl, Gyrosgewürz sowie Paprikapulver einrühren und mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Noch einmal kurz aufkochen lassen.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 125 g Champignons
- Olivenöl
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe
- 8 EL Tomatenmark
- 150 ml helle Sojasauce
- 125 g Crème fraîche
- 300 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Olivenöl
- 3 TL Gyrosgewürz
- 1 TL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Zucker





ZAZIKI

MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-SAUCE



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 2 kg griechischer Joghurt, 10% Fett
- 1 große Salatgurke
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Aceto balsamico bianco
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Zucker
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Dill
- Etwas Salz
- Etwas Pfeffer



ZUBEREITUNG

Die Gurke in 2 Hälften teilen und die Kerne entfernen. Dann alles auf einer Reibe in feine Scheiben hobeln. Diese gut auspressen, damit das Wasser entweichen kann. Danach die Gurken in feine Streifen schneiden. Nun den griechischen Joghurt in eine Schüssel

geben und mit den Gurken vermengen. Den Knoblauch pressen, Aceto balsamico bianco, Olivenöl, Zucker, Salz, Pfeffer, Schnittlauchröllchen und fein geschnittenen Dill unterheben und alles für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.



FAVA – ERBSENHUMMUS

MIT KAPERNÄPFELN, SCHNITTLAUCH UND GEGRILLTER ZITRONE



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN



- 300 g getrocknete gelbe Platterbsen oder Schälerbsen
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Zitrone
- 1 kleiner Bund Schnittlauch
- 10 eingelegte Kapernäpfel
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

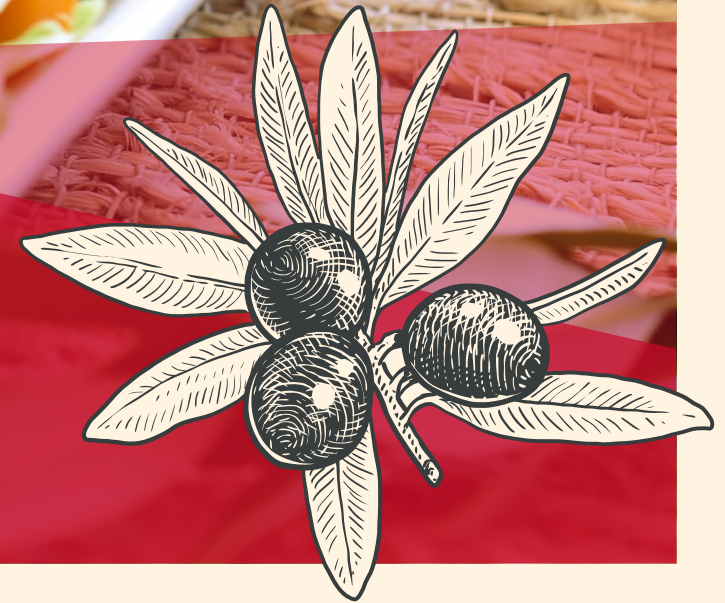
Als Erstes die Erbsen gründlich waschen. Im nächsten Schritt die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein würfeln und mit etwas Olivenöl in einem Topf für 5 Minuten vorsichtig anbraten. Nun die Erbsen hinzugeben und mit der Brühe ablöschen. Alles auf niedriger Hitze für 40 Minuten mit geschlossenem Deckel köcheln und im Anschluss abkühlen lassen. Während die Erbsen abkühlen, die Kapernäpfel halbieren sowie den Schnittlauch

waschen und fein hacken. Die Zitrone in Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und von beiden Seiten grillen oder anbraten. Nun die Erbsen und 5 Esslöffel Olivenöl sorgfältig pürieren, alles mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken. Zum Schluss das Favapüree in eine Schüssel geben und mit den Zitronenscheiben, den Kapernäpfeln, dem Schnittlauch und Olivenöl garnieren.



BAUERNSALAT

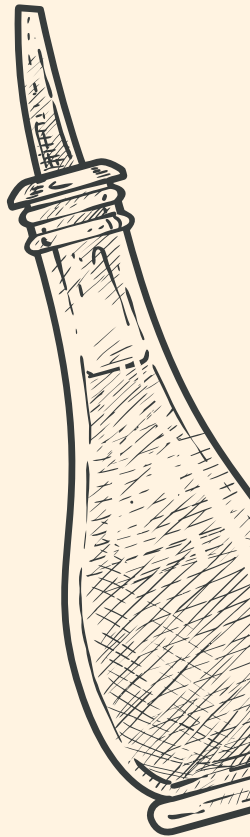
MIT OLIVENÖL UND ROTWEINESSIG



- 2 grüne Paprikaschoten
- 1 große weiße Zwiebel
- 3 Fleischtomaten
- 1/2 Salatgurke
- Etwas Salz
- Etwas Zucker
- 3 EL Rotweinessig, kräftig
- Etwas schwarzer Pfeffer
- 6 EL Olivenöl
- 16 schwarze Oliven
- 150 g weißer Schafskäse
- 1/2 TL Thymian
- Optional:
Etwas zerdrückter Knoblauch

ZUBEREITUNG

Die Paprikaschoten der Länge nach aufschneiden, von Stängelansätzen und Kernen befreien, waschen und quer in dünnere Streifen teilen. Die geschälte Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, von den Stängelansätzen befreien und in dünne Schnitze teilen. Die Gurke auch waschen, längs halbieren, entkernen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Salz und Zucker mit Essig und Pfeffer sowie dem Öl verrühren. Die Sauce unter den Salat heben. Zum Schluss die abgetropften Oliven und den zerbröselten Schafskäse unter den Salat mischen. Mit dem Thymian überstreuen und den Salat rasch servieren. TIPP: Fürs Picknick geben Sie den Salat in ein verschließbares Serviergefäß. Käse und Oliven werden extra verpackt und erst kurz vor dem Essen unter den Salat gehoben. Wer mag, kann noch etwas durchgedrückten Knoblauch hinzufügen.





PAPRIKA-FLORINIS

GEFÜLLTE SPITZPAPRIKA



ZUBEREITUNG

Den Backofen mit der Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die Spitzpaprika abwaschen und den Stiel für eine runde Öffnung herausschneiden. Das Innenleben mit den Kernen durch das so entstandene Loch entfernen. Nun die Paprika mit Olivenöl bepinseln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und für ca. 5 Minuten backen.

Während des Backvorgangs darauf achten, dass die Haut Blasen wirft und anfängt schwarz zu werden. Dann die Paprika wenden und den Vorgang für die andere Seite wiederholen.

Anschließend aus dem Ofen holen, etwas abkühlen lassen und der noch warmen Paprika die Haut abziehen.

Die Knoblauchzehe klein schneiden und mit den Kräutern vermengen. Den Ziegenfetakäse in dicke Streifen schneiden, dann im Knoblauch-Kräuter-Gemisch wälzen. Die Streifen in die Schoten füllen und anschließend noch einmal 3 Minuten in den Ofen schieben.

Schließlich mit Salz und Pfeffer bestreuen sowie mit Zitronensaft und Olivenöl beträufeln.



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 4 große rote Spitzpaprika
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Ziegenfetakäse
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Thymian, getrocknet
- 1/2 TL Rosmarin, getrocknet
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl

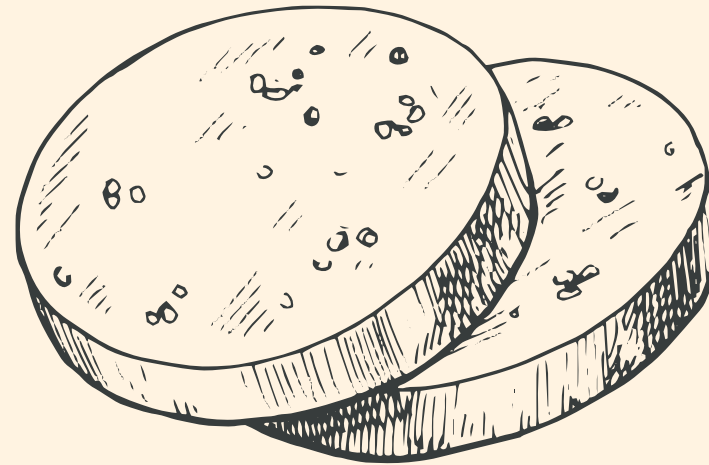


KOLOKITHAKIA

GEBRATENE AUBERGINEN-/ZUCCHINISCHEIBEN IM MEHLMANTEL

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 1 kleine Zucchini
- 1 kleine Aubergine
- 400 g Mehl
- 100 ml Milch
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Frittieren



ZUBEREITUNG

Die Aubergine in dünne runde Scheibchen schneiden und einsalzen, um die Flüssigkeit zu entziehen.

Nach 30 Minuten die entstandene braune Flüssigkeit abgießen. Nun die Zucchini in identisch große Scheiben schneiden. Das Mehl mit der Milch, den Eiern, dem Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Danach das Gemüse in den Teig tunken, sodass die Masse haften bleibt. Die Scheiben in einer Pfanne mit viel heißem Öl goldbraun frittieren.

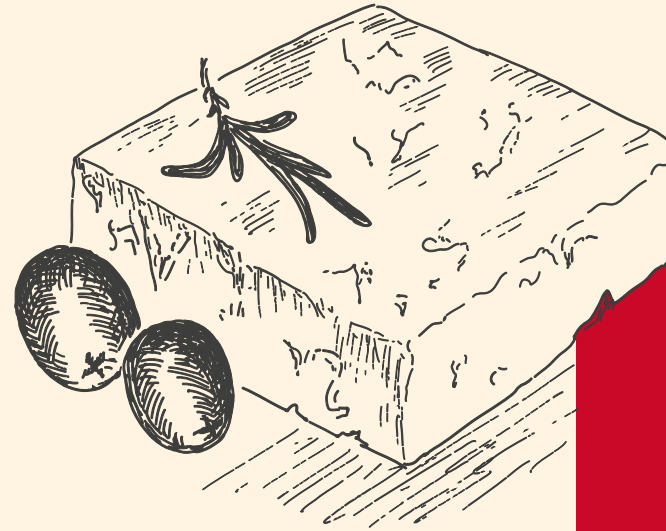




BOUYIOURDI

GEBACKENER SCHAFSKÄSE





ZUBEREITUNG

Eine feuerfeste Schale mit Olivenöl ausreiben, die Knoblauchzehe anpressen und mit dem Feta und den Oliven bei 200° für ca. 20 Minuten in den Backofen (Ober-/Unterhitze) geben. Für das Chutney Tomaten, Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit Olivenöl, abgezupften Oreganoblättchen und Zitronensaft, Pfeffer und Salz nach Belieben vermengen. Die Semmelbrösel mit dem Parmesan mischen, auf den Feta geben und im Ofen bei Oberhitze/Grill für ca. 10 Minuten knusprig überbacken. Dazu passt frisches Fladenbrot oder ein Steinofenbaguette.

Tipp: Wer die Paprika etwas weicher mag, kann das Chutney bei kleiner Hitze einkochen.

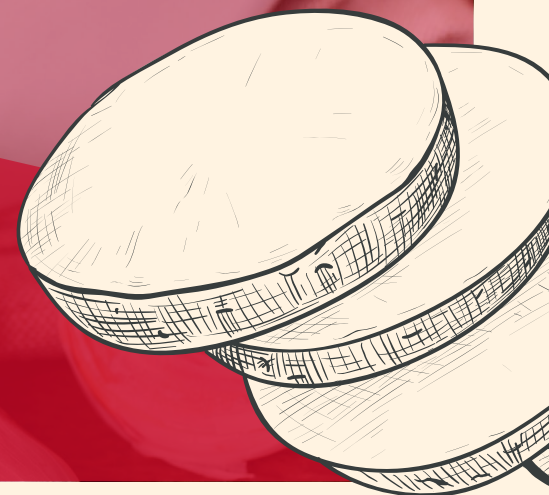
ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 400 g Feta
- 200 g Cherry-Tomaten
- 1 rote Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zitrone
- Schwarze Oliven
- Semmelbrösel
- Olivenöl
- 30 g Parmesan, gerieben
- 3 Zweige frischer Oregano
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



GEBACKENE KARTOFFELN

MIT ZITRONE UND ROSMARIN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

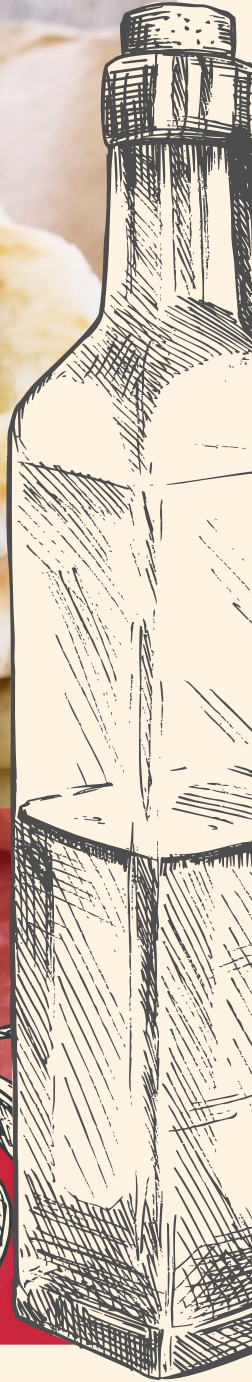
- 1 kg Kartoffeln
- 1/2 Zitrone
- 1/2 Tasse Wasser
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Rosmarin
- 1 TL Thymian
- 1 TL Salz
- 1/2 TL Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Nun die Kartoffeln abwaschen und Keime sowie grüne Stellen entfernen. Danach die Knollen schälen und in grobe Stücke schneiden. Im Anschluss die Zitrone auspressen und den Saft mit dem Wasser, Olivenöl, Paprikapulver, den Kräutern sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die entstan-

dene Mischung gemeinsam mit den zerdrückten Knoblauchzehen zu den Kartoffelstücken geben und gut vermengen. Zum Schluss die Kartoffelstücke mit der Marinade auf ein hohes Backblech geben und eine Dreiviertelstunde backen. Währenddessen mehrmals wenden, sodass die Stücke nicht festbacken.





PITA-BROT

NACH ORIGINAL GRIECHISCHER ART



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 500 g Weizenmehl
- 1 Tütchen Trockenhefe
- 100 ml Milch
- 100 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Oregano

ZUBEREITUNG

Zu Beginn die Trockenhefe mit den Flüssigkeiten mischen und darin auflösen. Anschließend Mehl, Salz und Zucker hinzufügen und solange kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der nicht mehr an der Schüssel klebt. Das Ganze eineinhalb Stunden ruhen lassen. Den Ofen auf 230°C vorheizen. Währenddessen den Teig in 4 Teile teilen und diese rundwirken. Die Teigballen auf 18 cm Durch-

messer ausrollen und die fertigen Fladen mit der Gabel mehrmals einstechen.

Im Ofen gerade so lange backen, dass sie ganz leicht gebräunt sind. Das dauert, je nach Ofen, ca. 7 bis 8 Minuten.

Vor dem Grillen beidseitig leicht mit Olivenöl einreiben und mit einer Prise Oregano würzen.

Von beiden Seiten ca. 1 Minute angrillen und zu Gyros, Souvlaki, Zaziki o. Ä. servieren

PERFEKTER GENUSS

SO GELINGT DER DRINK

OUZO 12 pur

- 5 cl OUZO 12

OUZO 12 auf Eis

- 5 cl OUZO 12 + Eiswürfel

OUZO 12 louche

- 5 cl OUZO 12
+ Eiswürfel + Wasser



* DIE REZEPTE GELTEN AUCH FÜR 12 GOLD.

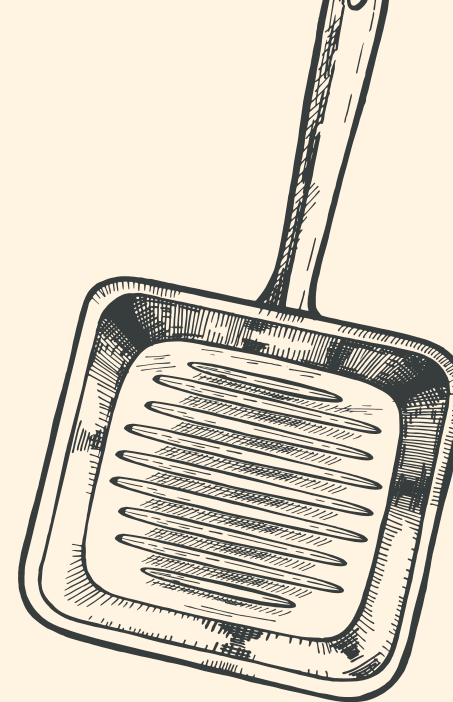
Perfekt
serviert



DIE BASICS

SO GELINGT DER GRILLABEND

- Vor dem Holz-Grillen kurz die Asche wegfächern. Achtung: Funkenflug!
- Beim Grillen von magerem Fleisch oder Fisch den Rost (oder das Grillgut) vorher einölen, um ein Ankleben zu verhindern.
- Beim Wenden des Fleisches nicht zu ungeduldig werden. Es genügt meist, die **Fleischstücke nur einmal zu wenden**, vor allem ergibt dies schönere Brandzeichen auf dem Fleisch (Branding).
- Zum Wenden des Grillgutes immer stabile Zangen verwenden. So perforieren Sie einerseits nicht das Fleisch und es kann nicht passieren, dass Ihnen ein Stück auf den Boden fällt.
- **Grillen Sie niemals zu viele Stücke auf einmal.** Wenn das Fleisch zu lange auf dem Grill verbleibt und keinen Verzehr findet, wird es schnell trocken und zäh.
- **Salzen** Sie vor allem Steaks **erst nach dem Grillen**, weil das Salz dem Fleisch sonst Feuchtigkeit entzieht.
- Lassen Sie besonders Rindfleisch nach dem Grillen



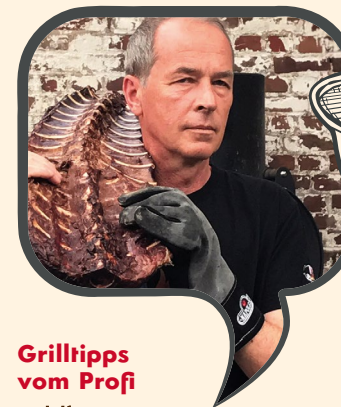
mindestens 5 Minuten lang ruhen, um die Verteilung der Fleischsäfte zu fördern. Das Fleisch bleibt dann saftig und unglaublich zart.

- Schneiden Sie Kurzgegrilltes immer quer zur Faser auf.
- Legen Sie kein gepökelttes Fleisch auf den Grill. Solche Fleischsorten sind mit Nitritpökelsalz behandelt, um es länger haltbar zu machen. Bei starker Hitze kann das Nitrit aus dem Salz mit speziellen Eiweißstoffen, den Aminen, aus dem Fleisch reagieren. Es entstehen die gesundheitsschädlichen Nitrosamine.
- Bilden Sie **verschiedene Temperaturzonen auf dem Grill**, indem Sie die Kohle

unterschiedlich verteilen. Auf Warmhaltezonen kann das Fleisch dann kurz vor dem Verzehr „geparkt“ werden.

- Auf jeden Fall sollten Sie **vermeiden, das Fleisch während des Grillens anzuschneiden**. Dadurch verliert es nicht nur an Saftigkeit, die austretende Flüssigkeit lässt auch die Glut auflodern.
- Fisch sollte nicht zu lange auf dem Grill bleiben, sonst wird er trocken. Wenn das Fleisch weiß und undurchsichtig, aber zugleich feucht und saftig ist, sobald man es mit der Gabel zurückzieht, ist der Fisch fertig.
- Schweinefleisch und Geflügel sollten immer gut durchgebraten serviert werden.

- Rindfleisch kann je nach Geschmack rare, medium und well done gebraten werden.
- Wenn Sie **Marinaden mit Zucker und Honig** einsetzen, sollten Sie entweder das Grillgut nur in den letzten Minuten bestreichen oder **mit mittlerer Hitze arbeiten**. Der Zucker wird sonst sehr schnell zu dunkel.



Grilltipps vom Profi

Rudolf Jaeger,
Vize-Grill- & BBQ-Europameister
WBA 2018 und Manager des
deutschen Grillsportvereins;
www.grillsportverein.de





MUST-HAVES

RUND UM DEN GRILL

Der Grillzubehörmarkt wächst ständig und ist ein Paradies für jeden Griller. Diese ultimative Einkaufs- und Checkliste zum Barbecue und Grillen hilft Ihnen bei der Planung eines gelungenen Grillfestes:

- Holzkohle
- Grillhandschuhe
- Briketts
- Grillzange
- Streichhölzer/
Feuerzeug
- Fleischthermometer
- Grillthermometer
- Anzünder
- Handtücher
- Anzündkamin
- Grillschürze
- Woodchips zum
Smoken
- Heißer Stein
- Gusseisenrost
- Fischbräter
- Silikonpinsel
- Beistelltisch
- Reinigungsbürste

KERNTEMPERATUR

DER FAKTOR FÜR DEN GARZUSTAND

Rindfleisch

- Rinderfilet/Lende:
engl. bis rosa: 38–55 °C;
medium: 55–58 °C
- Roastbeef :
medium: 55–60 °C
- Rindsrose :
well done: 85–90 °C
- Rinderbrust:
well done: 90–95 °C
- Rinderbraten:
well done: 80–85 °C

Schweinefleisch

- Keule/Schlegel :
well done: 75 °C
- Keule/Schlegel:

- hellrosa: 65–68 °C
- Schweinerücken:
leicht hellrosa: 65–70 °C
- Schweinekamm :
well done: 70–75 °C
- Hintere Schweine-Haxe,
gebraten :
well done: 80–85 °C
- Rippchen :
well done: 65 °C

Lamm, Geflügel, Fisch

- Lammfilet, -kotelett und
-karree:
medium: 61–64 °C;
well done: 65 °C
- Putenbrust:

well done: 75 °C (Putenbrust muss durchgaren, Verwendung eines Einstichthermometers empfohlen.)

- Dorade:
well done: 65 °C



GARPROBE

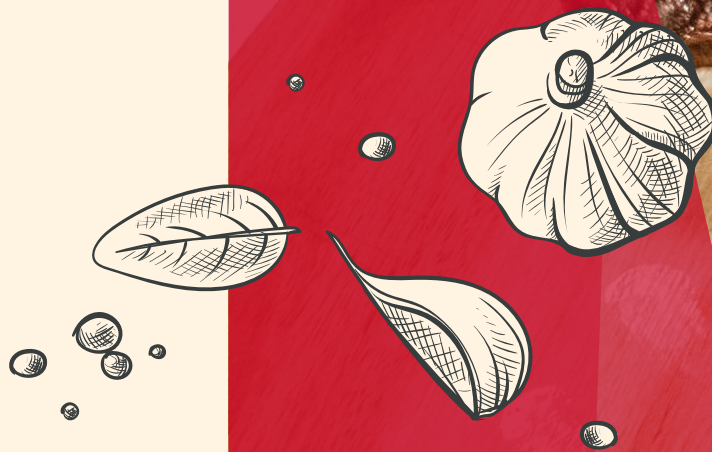
RARE, MEDIUM, WELL DONE

Für flaches Grillgut bietet sich die Druckprobe an, um die Garstufe zu testen:

Je länger das Fleisch gegart wird, desto fester ist es. Fühlt es sich noch weich an, ist es innen noch roh. Gibt das Fleisch auf Druck federnd nach, ist es rosa oder halb durchgebraten. Durchgegart fühlt es sich fest an.

Einfache Merkregel:

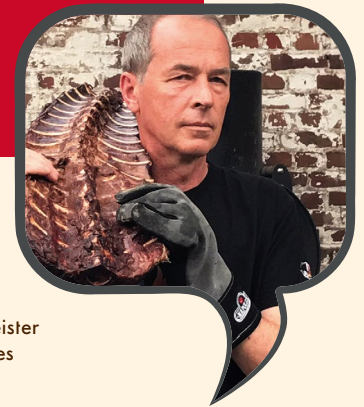
Man führt die Fingerspitzen von Mittelfinger (oder Ringfinger bzw. kleine Finger) und Daumen einer Hand zusammen (nicht pressen) und macht mit einem





Finger der anderen Hand die Druckprobe in dem Bereich zwischen Handgelenk und Daumenansatz. Man überprüft einfach, wie leicht sich der Bereich zwischen Handgelenk und Daumen bzw. das Steak eindrücken lässt. Hierbei gelten folgende Regeln:

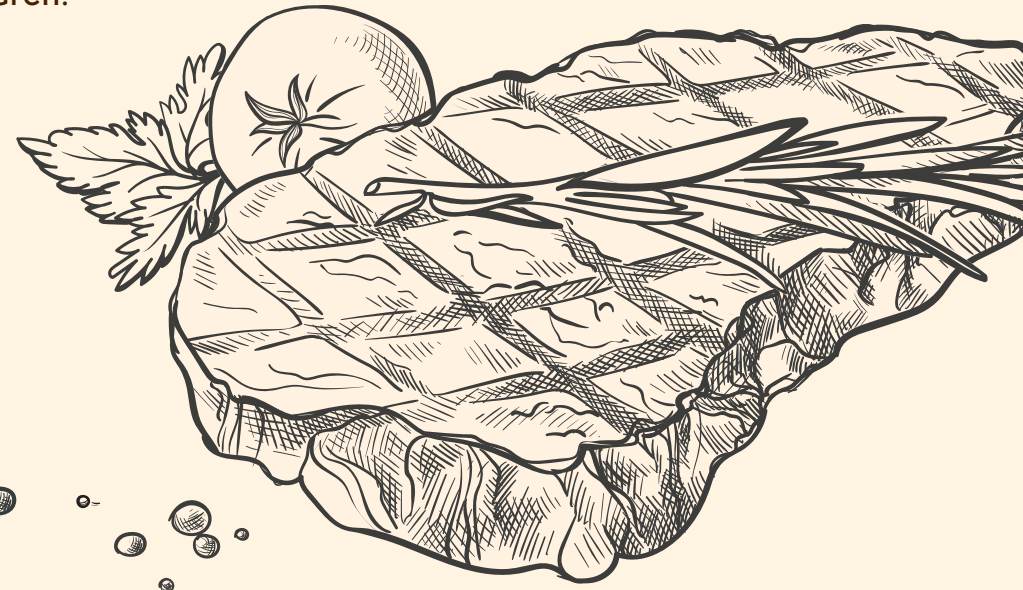
- **rare/englisch:**
Daumen und Mittelfinger
- **medium:**
Daumen und Ringfinger
- **well done:**
Daumen und kleiner Finger



Grilltipps vom Profi

Rudolf Jaeger,
Vize-Grill- & BBQ-Europameister
WBA 2018 und Manager des
deutschen Grillsportvereins;
www.grillsportverein.de

Wichtig: Rind- und Lammfleisch kann man medium oder rare genießen, Schwein, Hähnchen und Pute sollten durchgaren!



CAMPARI DEUTSCHLAND GMBH • Adelgundenstraße 7 • 80538 München • Deutschland

Weitere Infos findest du auf www.ouzo12.de

