

Griechisches Grillmenü

Der Sommer ist eine tolle Zeit um gemeinsam mit Freunden und Familie einen Grillabend zu veranstalten. Für unseren griechischen Freund und Koch George ist es immer wieder eine Freude für uns die Rezepte zu kreieren um euch zu animieren, unser griechisches extra natives Olivenöl täglich zu verwenden.

Das Tolle an diesen Rezepten ist es, dass sie schon am Vortag vorbereitet werden können, damit das Grillen ganz entspannt stattfinden kann ... auch für den Gastgeber.

Serviert zum Gegrillten ein leckeres Bier oder ein gutes Glaserl österreichischen Wein.

Die Rezepte reichen für ca. 8-10 Personen.

Genießt den Sommer!

Yia-mas

Griechisches Grillmenü

- ✿ Schweinesouflaki
- ✿ Lamm Kebab
- ✿ Griechische Zitronen Kartoffeln mit Kabanaki Peperoni gefüllt mit Feta Käse
- ✿ Tzatziki
- ✿ Grüner Salat mit Oliven gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten
- ✿ Mariniertes gegrillter Halloumi Käse
- ✿ Gegrilltes griechisches Pita Brot
- ✿ Griechisches Joghurt mit Sommerfrüchten

Schweinesouflaki

Zutaten

- ✿ 1,5 kg Schweineschulter und Schweinebauch gemischt
- ✿ 100 ml KALLISTON natives Olivenöl extra
- ✿ 100 ml Weißwein
- ✿ 2 TL getrockneten Oregano
- ✿ Dünne Streifen von Zitronenschale und Saft von 2 Zitronen
- ✿ 2 Knoblauchzehen
- ✿ Scharfes Paprikapulver
- ✿ Metall- oder Holzspieße

Zubereitung

Das Fleisch in größere Stücke schneiden und zum Marinieren in eine Schüssel legen, mit Olivenöl, Weißwein, Oregano, Zitronenschalenstreifen und -saft, Knoblauch und schwarzem Pfeffer bedecken. Das Fleisch einige Stunden oder über Nacht in der Marinade ziehen lassen. Das Fleisch auf die Metall- oder Holzspieße stecken, salzen und auf dem Grill auf beiden Seiten braten. Serviert werden die Spieße in warmen Pita Broten (Rezept unten) mit Salat und Tzatziki.

Lamm Kebab

- ✿ 4 gehackte Knoblauchzehen
- ✿ 2 EL KALLISTON natives Olivenöl extra

- ✿ 1 TL Meersalz
- ✿ 450 g Lammfaschiertes
- ✿ 2 Eier
- ✿ 3 EL Semmelbrösel
- ✿ 1 Zwiebel feingehackt
- ✿ 3 EL frisch gehackte Korianderblätter
- ✿ 1 TL gemahlene Koriander
- ✿ 1 TL Kümmel
- ✿ 1 halben TL Zimt
- ✿ 1 Msp. Cayenne Pfeffer
- ✿ 1 Msp. gemahlener Ingwer
- ✿ 1 Msp. gemahlener schwarzer Pfeffer
- ✿ Metall- oder Holzspieße

Zubereitung

Knoblauch und Zwiebel mit dem KALLISTON Olivenöl in einer Küchenmaschine pürieren und anschließend mit dem Lammfaschiertem vermengen und die übrigen Zutaten und Gewürze einarbeiten. Die Masse in kleine Würste formen, auf die Spieße stecken und im Gefrierschrank für 30 Minuten oder über Nacht durchfrieren lassen.

Das Lammkebab auf dem Griller mit Olivenöl braten und immer wieder wenden.

Griechische Kartoffeln mit Kabanaki Peperoni gefüllt mit Feta Käse

- ✿ 12 große Kartoffeln
- ✿ 1 Glas KALLISTON Kabanaki Peperoni mit Feta Käse
- ✿ 3 Knoblauchzehen, gehackt
- ✿ 50 ml KALLISTON natives Olivenöl extra und Olivenöl aus dem Peperoni Glas
- ✿ 150 ml Hühnerbrühe
- ✿ 1 EL getrockneten Oregano
- ✿ Saft von 2 Zitronen
- ✿ grobes Meersalz und frisch gemahlene schwarzen Pfeffer

Zubereitung

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

Die Kartoffeln in Spalten schneiden und in einem Topf für 10 Minuten kochen, anschließend das Wasser abgießen. Die restlichen Zutaten in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffelspalten darin marinieren, mit dem Meersalz und dem Pfeffer würzen und das Ganze im Rohr unter mehrmaligen Wenden ca. 1 Stunde backen bzw. goldbraun werden lassen.

Tzatziki

- ✿ 1 Salatgurke
- ✿ 2 Knoblauchzehen
- ✿ 4 EL AUTHENTIKON biologisches Olivenöl extra nativ
- ✿ 40 g Dill
- ✿ 400 g griechisches Naturjoghurt
- ✿ Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Salatgurke schälen, klein schneiden und in einem Sieb reichlich salzen und für 5 Minuten stehen lassen. Das Wasser aus der Gurke drücken, den Knoblauch und das Olivenöl hinzufügen und in der Küchenmaschine zu einer Paste mixen. Die übrigen Zutaten beimengen, salzen und pfeffern und zuletzt mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Grüner Salat mit Oliven gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten

- ✿ 2 romanische Kopfsalate
- ✿ 12 Frühlingszwiebel
- ✿ frisch gehackter Dill
- ✿ 1 Glas Oliven mit sonnengetrockneten Tomaten
- ✿ ¼ Tasse Rotweinessig
- ✿ Oregano
- ✿ Frisch gemahlener Pfeffer
- ✿ 1 TL Meersalz

Zubereitung

Den Kopfsalat waschen und klein schneiden. Für das Dressing alle Zutaten vermischen und in einer Schüssel den Salat untermischen.

Marinierter gegrillter Halloumi Käse

- ✿ 1 Zitrone
- ✿ 10 EL KALLISTON Olivenöl extra nativ
- ✿ Etwas getrockneten Chili
- ✿ 2 TL getrockneten Oregano
- ✿ 1 TL getrocknete Pfefferminze
- ✿ 2 Knoblauchzehen
- ✿ 1 TL frisch gemahlener grüner Pfeffer
- ✿ 500 g Halloumi Käse

Zubereitung

Den Saft der Zitrone mit 6 EL KALLISTON Olivenöl, den Kräutern und dem Knoblauch vermischen und den Halloumi Käse darin für ein paar Stunden oder über Nacht marinieren. Den Käse abtropfen lassen, auf beiden Seiten für 2-3 Minuten grillen und zuletzt mit der Marinade beträufeln.

Gegrilltes griechisches Pita

- ✿ 8 griechische Pita Brote
- ✿ 4 EL KALLISTON Olivenöl extra nativ
- ✿ 2 TL getrockneten Oregano
- ✿ Eine Prise Salz
- ✿ Eine Prise schwarzen Pfeffer

Zubereitung

Die Pita Brote mit dem Olivenöl beträufeln, Oregano, Salz und Pfeffer dazu und auf dem Grill für 2-3 Minuten rösten bis sie goldbraun sind.

Griechisches Joghurt mit Sommerfrüchten

- ✿ Gemischte Sommerfrüchte kleingeschnitten (Weintrauben, Honigmelone, Mango, Pfirsiche, Erdbeeren)
- ✿ 1 halbe Tasse geröstete Mandeln
- ✿ 800 g griechisches Joghurt
- ✿ 8 EL griechischen Thymianhonig
- ✿ 2 EL gehackte Pistazien

Zubereitung

In einer großen Schüssel die geschnittenen Früchte und die Mandeln vermengen. In einer separaten Schüssel das Joghurt und den Honig mischen. Verschiedene Dessertschüsseln mit Fruchtsalat füllen, mit Joghurt auffüllen und mit den Pistazien bestreuen.

Guten Appetit!
Kali Orexi!