DIE GROSSE GRILLPARTY

MIT VIELEN TOLLEN REZEPTEN

12 OUZO

12 GOLD

Enjoy responsibly

Inhalt

04 **OUZO 12 und 12 GOLD**
Der Geschmack Griechenlands,
Produktinformationen

Kefi-Spirit 06
Das griechische Lebensgefühl

08 **Das OUZO 12-Geheimnis**
Unsere Geschichte,
Herstellungsverfahren

Enders 10
Unser Grill- und Gewinnspielpartner

Griechische Grillrezepte 14
- Souvlaki
- Bifteki
- Cevapcici
- Gyros
- Putengyros
- Lammkoteletts
- Dorade griechischer Art
- Zucchini-Lachs-Souvlaki
- Scampi vom Grill
- Halloumi-Spieße

Griechische Beilagen 34

- Grillsauce
- Zaziki
- Bauernsalat
- Kritharaki Salat
- Florini – gefüllte Spitzpaprika
- Kolokithakia – Gemüse im Mehlmantel
- Bouyiourdi – gebackener Schafskäse
- Gebackene Kartoffeln
- Pita-Brot

52 Vegane Grillideen

- Zaziki
- Fava-Erbsenhummus
- Moussaka mit Linsen

Nachspeise 58

- Gegrillte Ananas
- Gegrillte Banane

62 Perfekt serviert

OUZO 12 und 12 GOLD

Grilltipps vom Profi 64

Unsere Tipps für einen perfekten Grillabend

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 im Mix mit Wasser sind OUZO 12 und 12 GOLD die perfekten Begleiter für gesellige Momente mit guten Freunden.

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

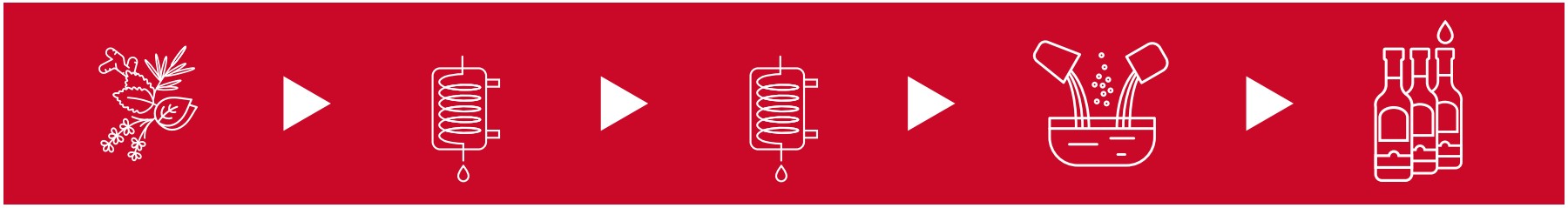
Eröffnung der neuen Destillerie. Tradition, Rezeptur und Leidenschaft bleiben unverändert und sichern den hohen Qualitätsstandard.

2009
DEUTSCHLAND

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

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 Zuckerlösung 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®

DESIGNED & DEVELOPED IN GERMANY

Seit nunmehr über 130 Jahren brennt Enders für das perfekte Outdoor-Erlebnis. Enders Produkte überzeugen mit genialen Funktionen, höchsten Sicherheitsstandards, hochwertigen Materialien und perfekter Verarbeitung. Enders ist Optimierer und ja, auch Feinschmecker, die mit Herz und Verstand die bestmöglichen BBQ-Produkte entwickeln. Immer auf der Suche nach neuen Lösungen — auch in Sachen Camping und Terrassenheizer.

Mehr Infos unter:
www.enders-germany.com

UND ENDERS IST NOCH LANGE NICHT SATT!
JETZT AUF FACEBOOK ENTDECKEN

VOLLGAS, E-GRILL ODER BRENNENDE KOHLEN?

Egal, ob du auf Gasgrills, E-Grills abfährst oder doch den Holzkohle-Weg gehst — Enders hat immer den perfekten Begleiter für dich.

DIE ENDERS TERRASSEN-FEUER - NOVA® LED

Mit dem Terrassenfeuer NOVA® hat Enders das Feuer von Flammenkern bis Saum neu eingefangen und einen Eyecatcher für die Terrasse geschaffen, der jedes Zusammentreffen in den späten Abendstunden form-vollendet begleitet. Das schlanke Gehäuse von NOVA® kommt in den Farbnoten Black, Grey und Taupe samt farblich abgestimmten Glaszylindern und Reflektoren. Die optionale 360-Grad-Plattform bietet Getränken und Snacks einen sicheren Platz. Das tanzende Feuer in der Mitte wird von einem runden, roten LED-Licht begleitet, während um den Boden der edlen Säule ein indirektes Licht schimmert. Mit ihrem modernen und ästhetischen Design ist NOVA® eine wahre Symphonie für die Augen.

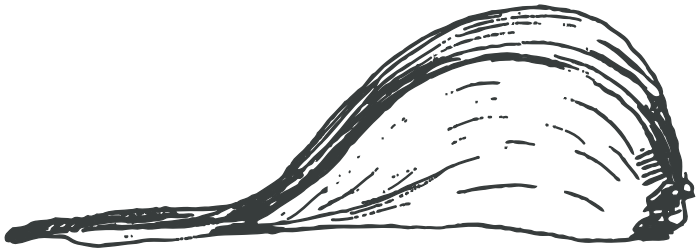
ENDERS GRILLZUBEHÖR

Mit smarten Accessoires für die Zubereitung und das Reinigen, katapultierst du dich in die BBQ-Königsklasse. Die passenden Helferlein von Enders machen Laune und reichen vom Handschuh bis hin zum Schaschlikspieß-Set. So kannst du deiner Kreativität freien Lauf lassen und vielfältige Grillgerichte zubereiten.

GRIECHISCHE GRILLREZEPTE

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 fertig grillen.

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 Rotisseriering einsetzen und den Spieß einlegen. Deckel schließen für ca. 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

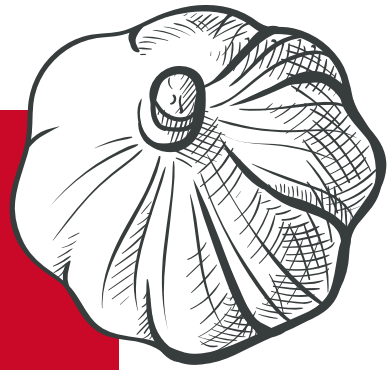
Marinade Teil 2
- 1,5 EL Salz
- 2 TL Cumin, gemahlen
- 2 TL Majoran
- 1 EL Oregano
- 2 TL Paprikapulver, scharf
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 Msp. Zimt
- 500 g Joghurt
- 200 ml Olivenöl
- 1 Zwiebel, groß, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, gepresst

PUTEN-GYROS

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 TL 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

LAMM-KOTELETTS

IN WÜRZIGER MARINADE

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 gleichmäßig 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.

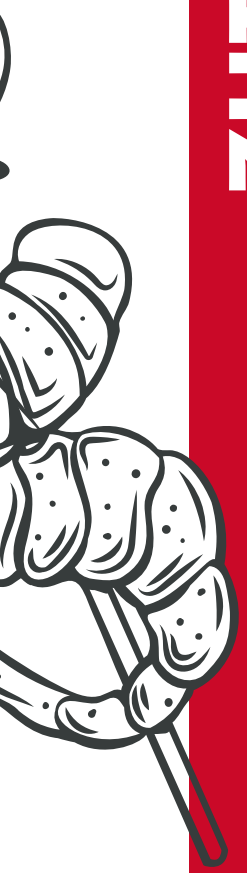
Jetzt die Spieße auf mittlerer Hitze von beiden Seiten für ca. 10 Minuten grillen. Als Nächstes die Zitrone in Spalten schneiden und zusammen mit den fertigen Spießen sowie dem Dill auf einer Platte anrichten – und schon kann serviert werden.

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 darunterschieben.
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.

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 gleich große 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.

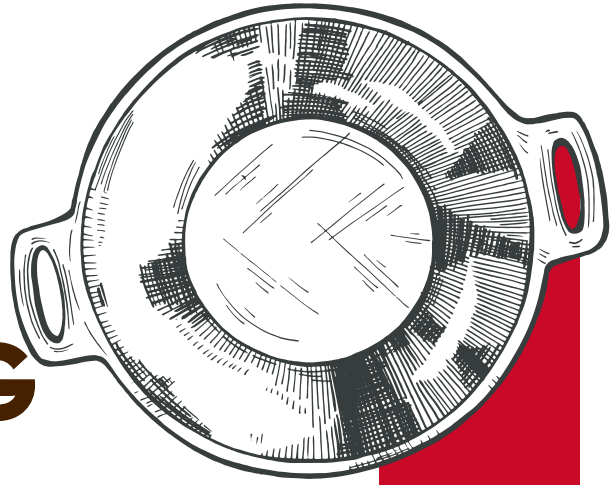
ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 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

GRIECHISCHE BEILAGEN

GRILLSAUCE

NACH GRIECHISCHER ART



ZUBEREITUNG

Champignons vierteln, Paprika und Zwiebel würfeln. Champignons in der Pfanne scharf anbraten, danach die Temperatur runterstellen 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
- Metaxa

ZAZIKI

MIT ZITRONEN-OLIVENÖL-SAUCE

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 1 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.

BAUERN-SALAT

MIT OLIVENÖL UND ROTWEINESSIG

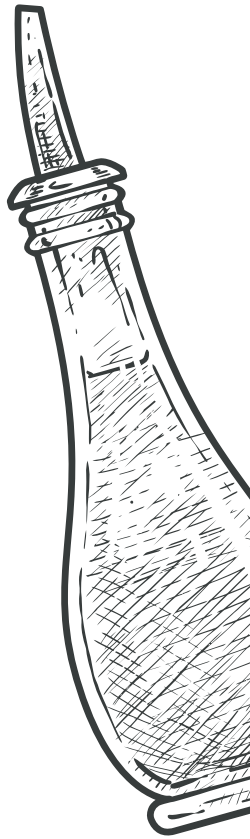
ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 2 grüne Paprika-schoten
- 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 Stängel-ansätzen und Kernen befreien, waschen und quer in dünnere Streifchen teilen. Die geschälte Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, von den Stängelansätzen befrei-en 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 den Salat in ein verschließbares Serviergefäß geben. Käse und Oliven werden extra verpackt und erst kurz vor dem Essen unter den Salat gehoben. Wer mag, kann noch etwas gepressten Knoblauch hinzufügen.



KRITHARAKI SALAT

GRIECHISCHER NUDELSALAT

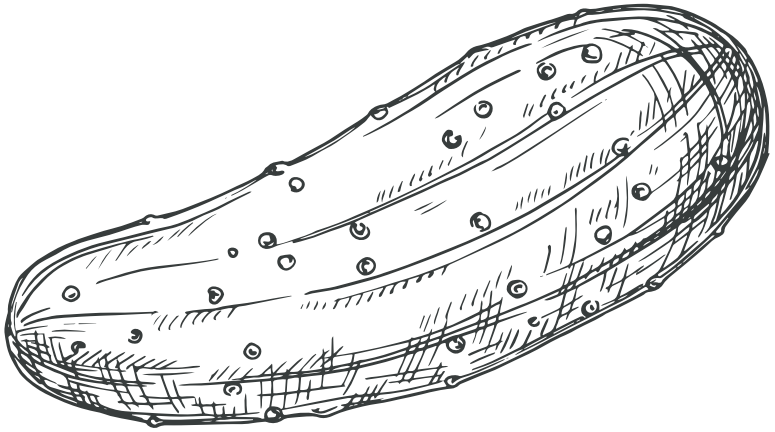
ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 1500 ml Wasser
- 1 TL Brühe oder Gewürzpaste
- 250 g Kritharaki Nudeln
- 1 Schote frische Paprika
- 1/2 Salatgurke
- 50 g Kichererbsen (aus dem Glas)
- 200 g frischer Feta
- 50 g gegrillte, eingelegte Paprika
- Öl zum Frittieren
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 handvoll frisches Basilikum
- 1 kleine Zwiebel
- 40 g Olivenöl
- 25 g heller Balsamico
- 1/2 TL Pfeffer
- 2 TL getrockneter Oregano

ZUBEREITUNG

Kritharaki nach Anleitung kochen. Gemüse in Würfel schneiden und mit Feta, Kichererbsen und Nudeln vermengen. Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum fein hacken. Öl mit Balsamico, Salz, Pfeffer sowie Oregano zu einem Dressing verrühren.

Tipp: Kritharaki-Salat im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Der Salat lässt sich 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.



FLORINI

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

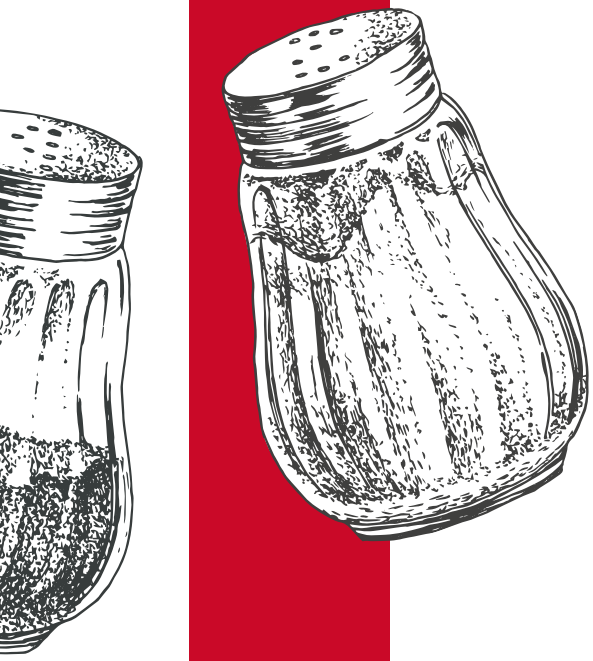
- 4 große, rote Spitzpaprika
- 2 EL Olivenöl
- 100 g Ziegenfetakäse
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 TL Thymian, getrocknet
- 1/2 TL Rosmarin, getrocknet
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl

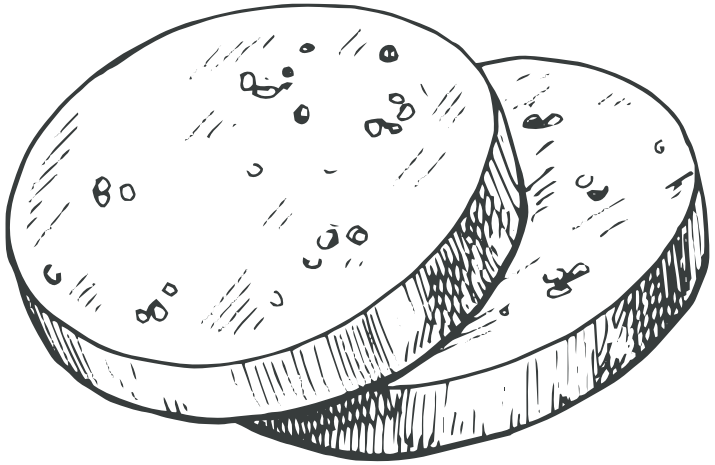
KOLOKITHAKIA

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



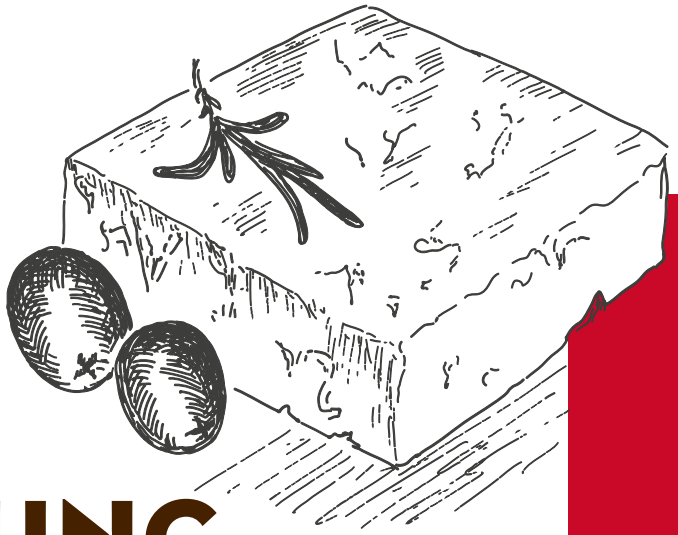


ZUBEREITUNG

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.

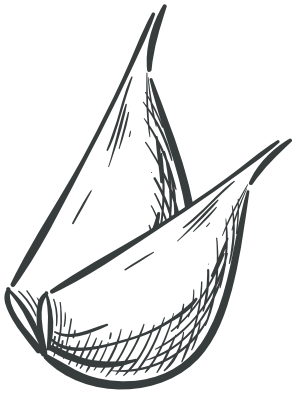
Tipp: Wer die Paprika etwas weicher mag, kann das Chutney bei kleiner Hitze einkochen.

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

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

GEBACKENE KARTOFFELN

MIT ZITRONE UND ROSMARIN



ZUBEREITUNG

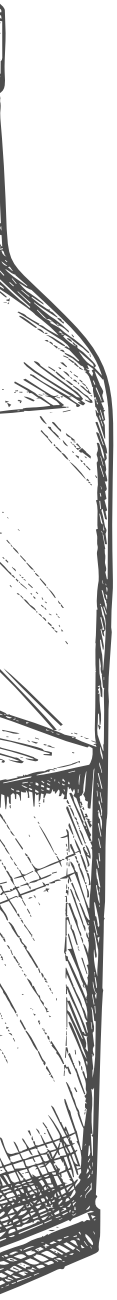
ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 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

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 entstandene 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 Durchmesser 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.

VEGANE GRILLIDEEN

ZAZIKI

NACH ORIGINAL GRIECHISCHER ART

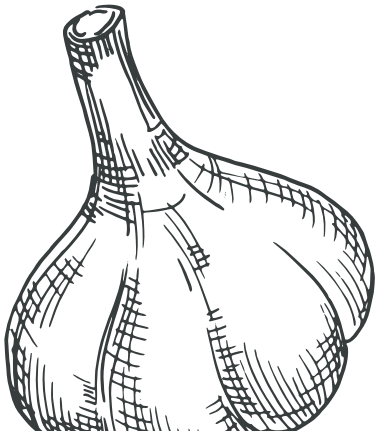
ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 1/2 Gurke
- 500 g veganer Joghurt (cremig)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 El Olivenöl
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- Spritzer Zitrone
- Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch oder Dill)

ZUBEREITUNG

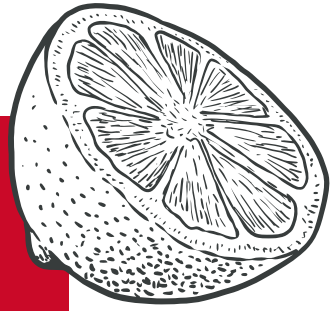
1/2 Gurke in 2 Hälften teilen und die Kerne entfernen. In einem Sieb gut ausdrücken, um das überschüssige Wasser auszudrücken. Danach die Gurken in feine Streifen schneiden.
Nun den veganen Joghurt in eine Schüssel geben und mit den Gurken vermengen. Den Knoblauch pressen, Zitronensaft, Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und alles gut verrühren. Mit Kräutern abschmecken.

Tipp: Zaziki 1 bis 2 Stunden ziehen lassen.



FAVA – ERBSEN-HUMMUS

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.

MOUSSAKA

MIT LINSEN

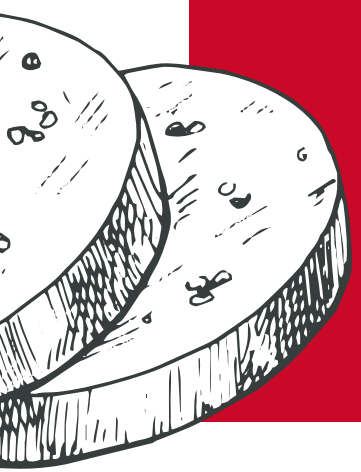
ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

Für das Gemüse
- 600 g Kartoffeln
- 2 Auberginen
- 2 Tomaten
- Olivenöl
- Salz & Pfeffer

Für die Linsensauce
- 300 g rote Linsen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g passierte Tomaten
- 100 g gehackte Tomaten
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Thymian
- 1 Oregano
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Zimt
- Salz & Pfeffer
- Öl zum Braten

Für die Béchamelsauce
- 150 g Cashews
- 2 Knoblauchzehen
- 150 ml Wasser
- 3 EL Hefeflocken
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1 Prise Kurkuma

- 100 g veganer Käse



ZUBEREITUNG

Cashews mit heißem Wasser übergießen, 20 Minuten einweichen lassen und abgießen. Linsen bissfest kurz aufkochen. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln schälen. Auberginen und Tomaten waschen, Gemüse in Scheiben schneiden. Kartoffel- und Auberginenscheiben auf einem Blech mit Backpapier verteilen, mit Olivenöl bestreichen, salzen und pfeffern und im Ofen 20 Minuten garen. Linsensauce, Knoblauch und Zwiebeln abziehen und hacken. Beides in etwas Öl in einer Pfanne dünsten, passierte und gehackte Tomaten, sowie Lorbeerblatt, Gewürze und Linsen zufügen. Das Ganze bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Béchamelsauce Knoblauch abziehen zusammen mit den abgegossenen Cashews sowie den übrigen Zutaten (außer Gewürze) pürieren. Dann mit den Gewürzen abschmecken. Auflaufform einfetten. Darin zuerst die Hälfte der Kartoffel- und Auberginenscheiben verteilen, dann Linsensauce darüber gießen. Zweite Schicht Kartoffeln und Auberginen zusammen mit den Tomaten hineinlegen und mit der Béchamelsauce bedecken. Veganen Käse drüberstreuen und 30 Minuten im Ofen fertig backen.

NACHSPEISE

GEGRILLTE ANANAS

MIT PISTAZIEN UND HONIG-JOGHURT

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

- 1 Ananas
- 100 ml 12 Gold
- 2 EL Honig
- 500 g griechischer Joghurt 10 % Fett
- 25 g gehackte Pistazien
- 4 Holzspieße

ZUBEREITUNG

Zu allererst das obere und untere Ende der Ananas abschneiden. Entlang des harten Strunks in der Mitte nun längs vier gleichgroße Streifen schneiden. Nun von den Streifen ca. 2 cm breite Stücke abschneiden. Es bleiben einige Abschnitte übrig, die noch anderweitig verwendet werden können. Zu dem 12 Gold etwa 2 Esslöffel Honig hinzufügen und die Ananas darin mindestens eine Stunde marinieren. Noch besser: Über Nacht in einem Gefrierbeutel im Kühlschrank aufbewahren. Joghurt mit 12 Gold und Honig anrühren. Ananas auf Holzspieße stecken und von beiden Seiten kurz goldbraun angrillen. Anschließend mit Joghurt und den Pistazien anrichten.

GEGRILLTE BANANE

MIT WALNÜSSEN UND HONIG

ZUTATEN
FÜR 4 PERSONEN

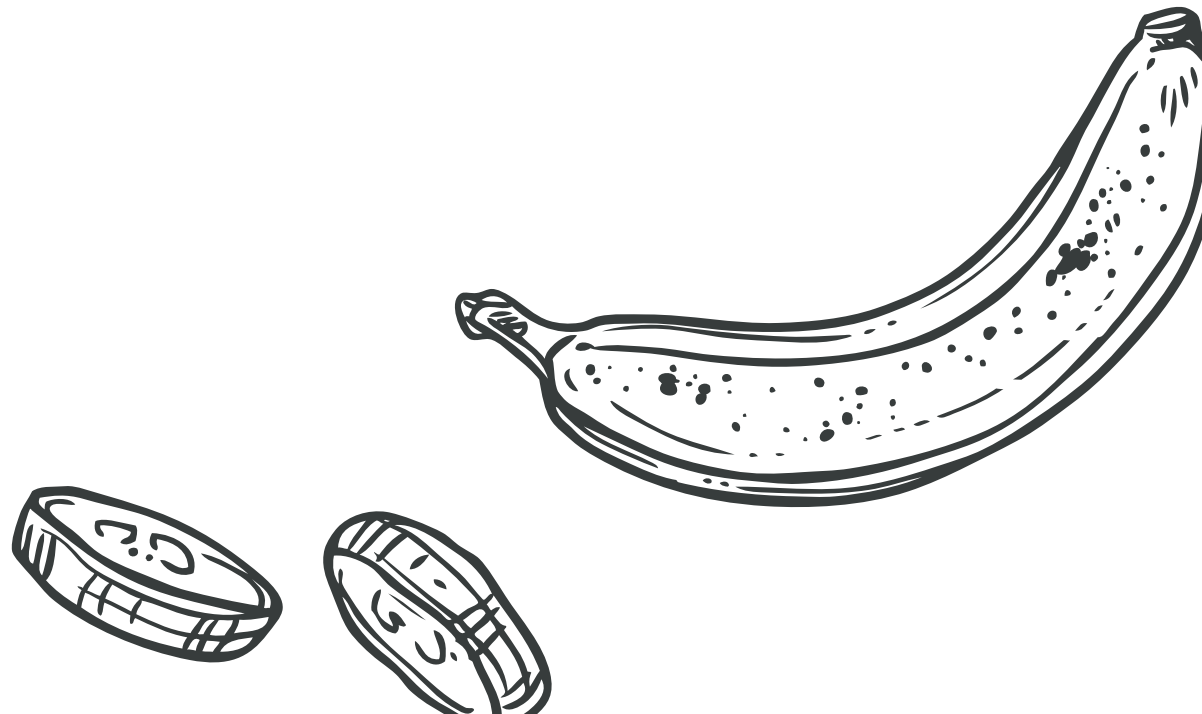
- 4 Bananen
- 4 TL Honig
- Vanilleeis, nach Belieben

ZUBEREITUNG

Die ganze Banane für ca. 15-20 Minuten auf den heißen Grill legen. Sobald die Schale schwarz wird, ist das Innere der Banane fertig zum Verzehr. Die Banane nun der Länge nach aufschneiden, den Honig darüber tropfen und einziehen lassen.

Die gegrillte Banane mit Walnüssen und Eis servieren.

Tipp: Baby-Bananen sind aromatisch und eignen sich prima zum Grillen. Diese sollten aufgrund der dünnen Schale dann nur 5 Minuten auf dem Grill verweilen.



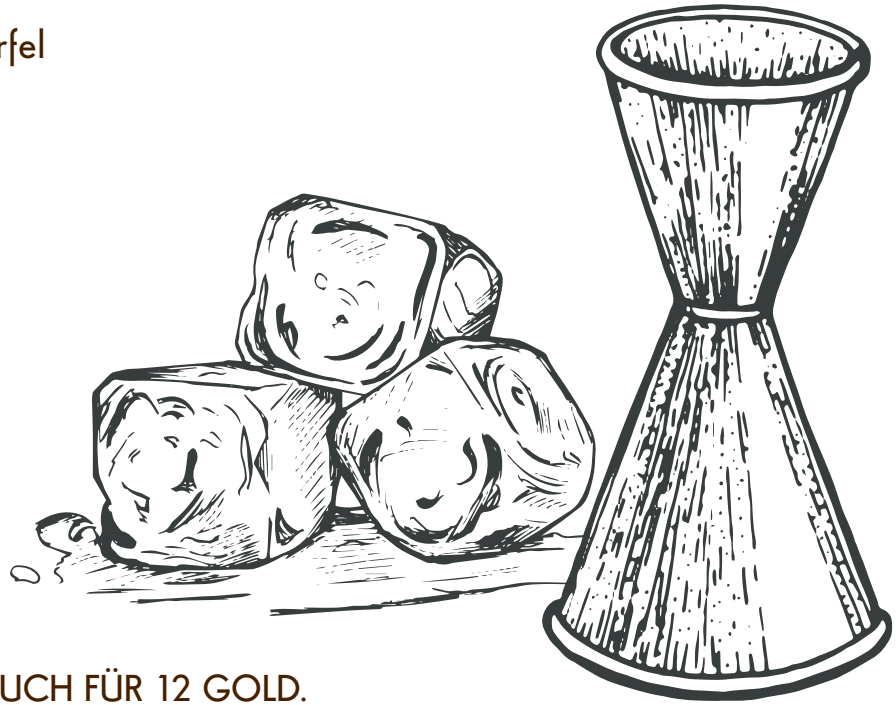
PERFEKTER GENUSS

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.

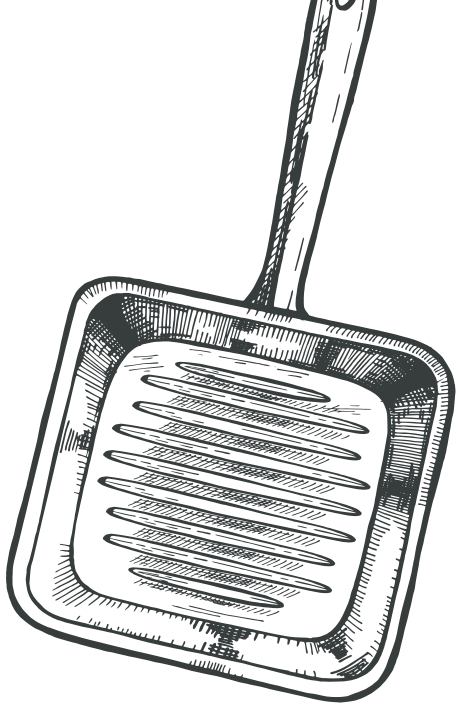
Perfekt serviert

12
GOLD
ΑΠΟ ΤΟ 1880
12
OUZO
ΑΠΟ ΤΟ 1880
Κωνσταντινούπολη
12
GOLD
ΑΠΟ ΤΟ
1880
1880
AROMATISCHER & MILDER ANISLIKÖR
Kaloyiannis-Koutsikos SA
Κωνσταντινούπολη
12
OUZO
ΑΠΟ ΤΟ
1880
1880
12
ORIGINALREZEPT AUS FASS MIT 12
Kaloyiannis-Koutsikos SA

DIE BASICS

SO GELINGT DER GRILLABEND

- Vor dem Holzkohle-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 perforierst du einerseits nicht das Fleisch und es kann nicht passieren, dass dir ein Stück auf den Boden fällt.
- **Grille niemals zu viele Stücke auf einmal.** Wenn das Fleisch zu lange auf dem Grill verbleibt und keinen Verzehrer findet, wird es schnell trocken und zäh.
- **Salze** vor allem Steaks **erst nach dem Grillen,** weil das Salz dem Fleisch sonst Feuchtigkeit entzieht.
- Lasse besonders Rindfleisch nach dem Grillen mindestens



Profi-Grilltipps

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

- Schneide Kurzgegrilltes immer quer zur Faser auf.
- Lege kein gepökeltes 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.
- Bilde **verschiedene Temperaturzonen auf dem Grill,** indem du die Kohle unterschiedlich verteilst. Auf Warmhaltezonen kann das Fleisch dann kurz vor dem Verzehr „geparkt“ werden.
- Auf jeden Fall solltest du **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 du **Marinaden mit Zucker und Honig** einsetzt, solltest du 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 oder Grillen hilft dir bei der Planung eines gelungenen Grillfestes:

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

KERNTEMPERATUR

DER FAKTOR FÜR DEN GARZUSTAND

Rindfleisch

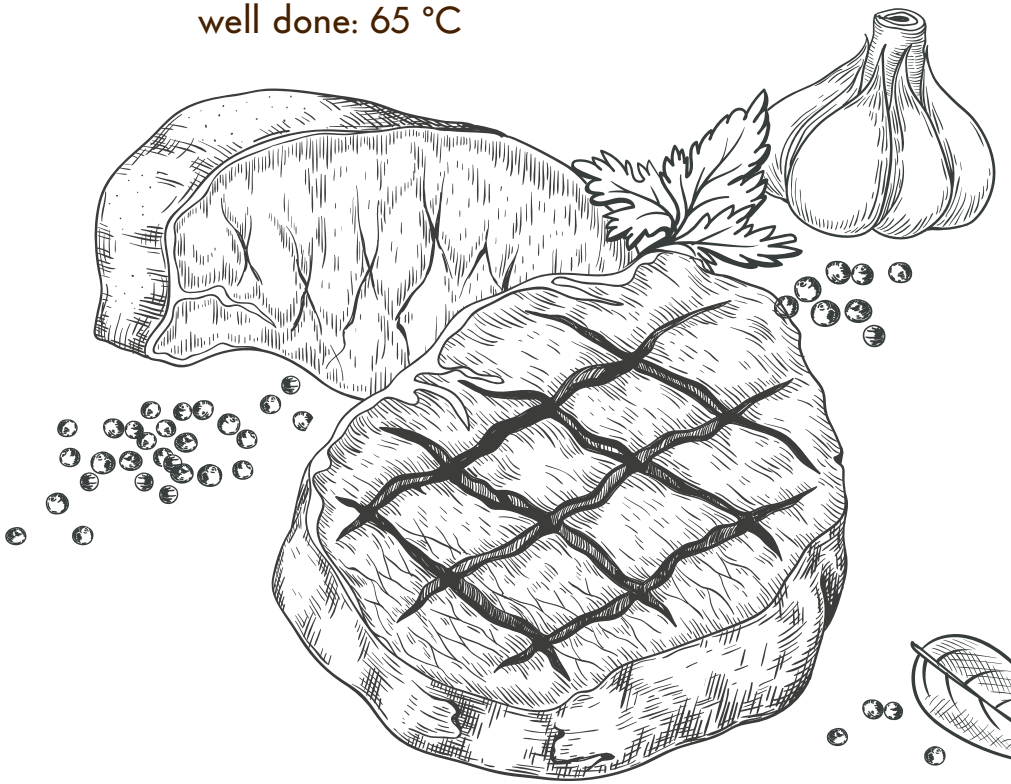
- Rinderfilet/Lende:
  engl. bis rosa: 38-55 °C;
  medium: 55-58 °C
- Roastbeef:
  medium: 55-60 °C
- Rindsrose:
  well done: 85-90 °C
- Rinderbrust:
  well done: 90-95 °C
- Rinderbraten:
  well done: 80-85 °C

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 Schweinshaxe, 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.

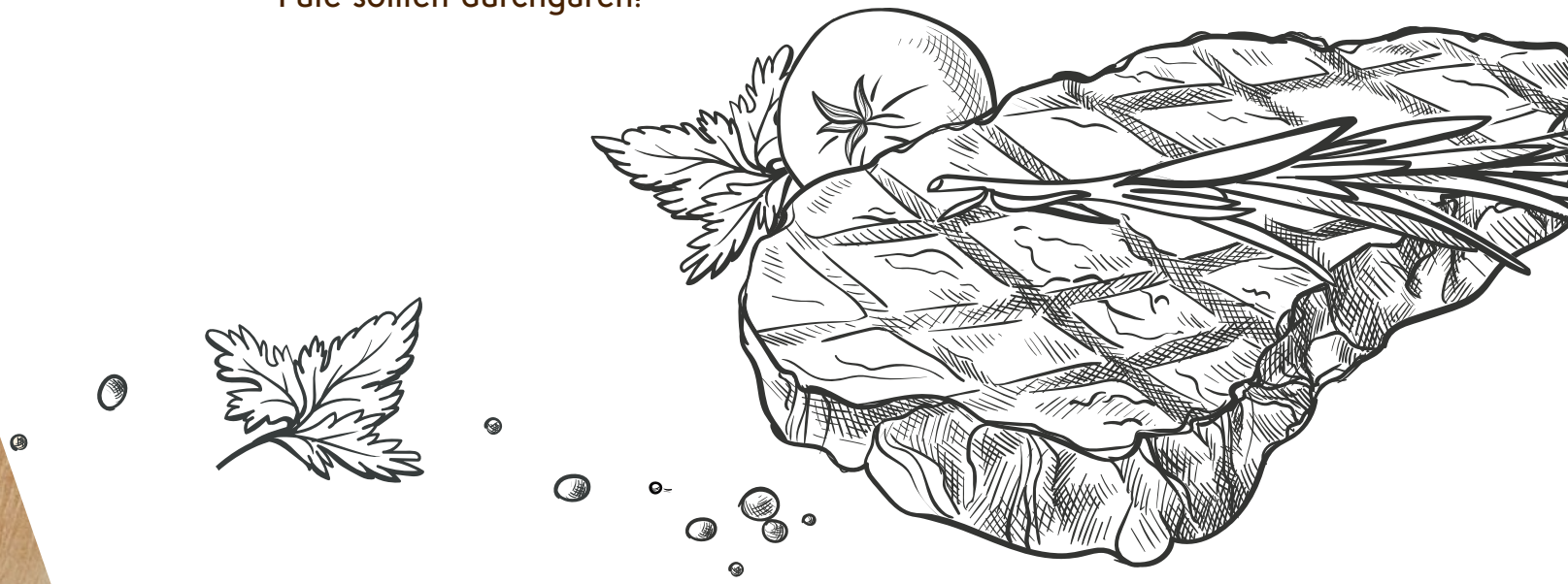
Einfache Merkregel:
Man führt die Fingerspitzen von Mittelfinger (oder Ringfinger bzw. kleine Finger) und Daumen einer Hand zusammen (nicht pressen) und macht mit einem

Finger der anderen Hand die Druckprobe in dem Bereich zwischen Handgelenk und Daumenansatz. Man überprüft, 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

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

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



CAMPARI DEUTSCHLAND GMBH • Adelgundenstraße 7 • 80538 München • Deutschland

Weitere Infos findest du auf www.ouzo12.de