



**YAMAS!**

**FÜR MEINE  
GUTEN FREUNDE  
TOLLE GRILLTIPPS & REZEPTE**

#EnjoyResponsibly





# INHALT

06

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

08

**Kefi-Spirit**  
Das griechische Lebensgefühl

10

**Das sind wir**  
Unsere Geschichte

14

**Unser Grillpartner**  
*Enders*

12

**Das OUZO-Geheimnis**  
Unser Herstellungsverfahren

18

**Checkliste**  
Für das perfekte Grillerlebnis

20

**Die Garprobe**  
Rare, medium oder welldone?



**22**

**Schnelle Rezepte**

Griechisch für zwischendurch

**30**

**Marinieren**

Mediterran würzen

**34**

**Dips & Soßen**

Für mehr Geschmack

**42**

**Vegan/vegetarisch**

Alternative Küche

**48**

**Klassische Rezepte**

Die Originale

**56**

**Fisch &  
Meeresfrüchte**

Mediterraner Grillgenuss

**62**

**Beilage**

Perfekte Begleiter

**64**

**Traditionell vs. Modern**

Vielfalt auf griechisch

**66**

**Nachspeisen**

Süße Lebensfreude

**70**

**Einladung**

Für meine guten Freunde

**72**

**Perfekt serviert**

Das Beste zum Grillen





06

# OUZO 12 12 GOLD

FÜR MEINE GUTEN FREUNDE

OUZO 12 ist ein echter Grieche und das bereits seit über 130 Jahren. Im Jahr 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. Deshalb benannte die Familie ihren im Jahr 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. Im Jahr 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

Originalrezeptur  
seit 1880

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



## 12 GOLD

Milder Geschmack,  
voller Genuss

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



08







**YAMAS!**

# KEFI SPIRIT

## 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.“



10

DAS  
SIND  
WIR





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.





# 12

# DAS OUZO GEHEIMNIS

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.



14

# 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](http://www.enders-germany.com)









# 16

## ENDERS AMARO™

### DIE NEUEN WEITEN DES GRILLVERGNÜGENS

Mit dem Planchagrill AMARO™ erlebst du die Kunst des Grillens neu: und das nicht auf einem gewöhnlichen Grillrost, sondern auf einer riesigen Edelstahl-Plancha! Die drei stufenlos regulierbaren P-förmigen Brenner aus Edelstahl geben durch ihre Formgebung großflächig direkte Hitze an die Plancha weiter, die dadurch schnell auf Temperatur kommt – für wahre Wende-Mahlzeiten! Die abnehmbare Haube schützt deine Plancha zwischen den Grillsessions nicht nur vor Wind und Wetter, sondern lässt sich auch ganz ohne Werkzeug mühelos abnehmen – flachmatt gesetzt! Mit den abklappbaren Seitentischen und praktischen Haken, an denen du Körbe für Gewürze oder Grillbesteck aufhängen kannst, hast du alles, was du brauchst, direkt zur Hand. Und das großzügige Ablagefach im Frontbereich bietet noch mehr Platz für große Flaschen oder deine liebsten Saucen. Der AMARO™ zelebriert die neue Art des Grillens mit praktischen Funktionen – für alle, die noch mehr wollen.



VOLLE GAS-POWER.



**GROSSZÜGIGE GRILLFLÄCHE:** Die Edelstahl-Plancha bietet mit 3140 cm<sup>2</sup> Fläche perfekte Möglichkeiten um verschiedene Speisen gleichzeitig zuzubereiten.

**SEITLICHE GRIFFE AN EDELSTAHL-PLANCHA:** sorgen für einfache Handhabung bei der Entnahme, zur Reinigung, und beim Einsetzen in den Planchagrill.

**STUFENLOS REGULIERBARE P-Förmige EDELSTAHLBRENNER (3,2 kW):** Geben durch ihre Formgebung vielfächiger direkte Hitze an die Edelstahl-Plancha weiter.

**Zwei GRILLKÖRBE:** Werkzeuglos entnehmbare Aufbewahrungskörbe für Gewürze oder Plancha-Besteck.



RICHTIG GUTE ZEIT. RICHTIG GUTER GRILL.



# CHECKLISTE!

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
  - Handtücher
  - Grillschürze
  - Beistelltisch
  - Reinigungsbürste
- 



# KERNTEMPERATUR

DER FAKTOR FÜR DEN GARZUSTAND



- **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



- **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:**  
well done: 80-85 °C
- **Rippchen:**  
well done: 65 °C



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



- **Dorade:**  
well done: 65 °C



- **Putenbrust:**  
well done: 75 °C  
(Putenbrust muss durchgaren,  
Verwendung eines Einstich-  
thermometers empfohlen.)



# DIE GARPProbe

Für die Prüfung der Garstufe bei flachem Grillgut bietet sich die Tastsinnmethode an: Je länger das Fleisch gegart wird, umso fester wird es. Wenn es sich beim Berühren noch weich anfühlt, könnte es innen noch nicht durchgebraten sein. Ein nachgebendes Fleisch bei Druck könnte auf eine rosa oder halb durchgebratene Garstufe hinweisen. Durchgegartes Fleisch sollte dagegen einen festen Widerstand bieten.

## **Hier ist eine leicht merkbare Regel:**

Die Fingerspitzen von Mittelfinger (oder Ringfinger bzw. kleiner Finger) und Daumen einer Hand werden ohne Druck zusammengeführt. Mit einem Finger der anderen Hand führt man die Tastsinnmethode im Bereich zwischen Handgelenk und Daumenansatz durch. Dabei überprüft man, wie leicht sich der Bereich zwischen Handgelenk und Daumen bzw. das Steak eindrücken lässt.

## **Hierbei gelten die folgenden Anhaltspunkte:**

- 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!

RARE, MEDIUM ODER WELL DONE?



22

SCHNELLE  
REZEPTE

# GEFÜLLTE AUBERGINEN

The image shows three stuffed eggplants arranged on a dark slate platter. Each eggplant is cut lengthwise and filled with a mixture of diced tomatoes, onions, and herbs. The eggplants are garnished with fresh green basil leaves. In the background, there are more eggplants and some whole onions. The overall scene is set against a dark, textured background, possibly a wooden surface. A large, light-colored curved shape is visible on the right side of the image, partially overlapping the eggplants.



# ZUTATEN

4 PORTIONEN (HAUPTSPEISE)  
ODER 8 PORTIONEN (VORSPEISE)

- 300 g Hackfleisch, gemischt
- 150 g Schafskäse
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 3 Lauchzwiebeln, frisch
- 2 EL brauner Zucker
- 2-3 Basilikumblätter
- 1/2 TL Salz
- schwarzer Pfeffer
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 4 Auberginen, frisch
- 4 EL Olivenöl extra vergine
- 1/2 l Tomatensaft

# GEFÜLLTE AUBERGINEN

MIT SCHAFSKÄSE UND OREGANO

## ZUBEREITUNG

**1.** Für die Füllung die Lauchzwiebeln in Ringe und das Basilikum in Streifen schneiden, den Schafskäse grob zerdrücken. Zusammen mit Hackfleisch, Ei, Semmelbröseln, Oregano sowie Salz und Pfeffer in eine große Schüssel geben.

**2.** Alles anschließend mit den Händen vorsichtig vermischen. Aber bitte nicht kneten, damit der Schafskäse stückig bleibt.

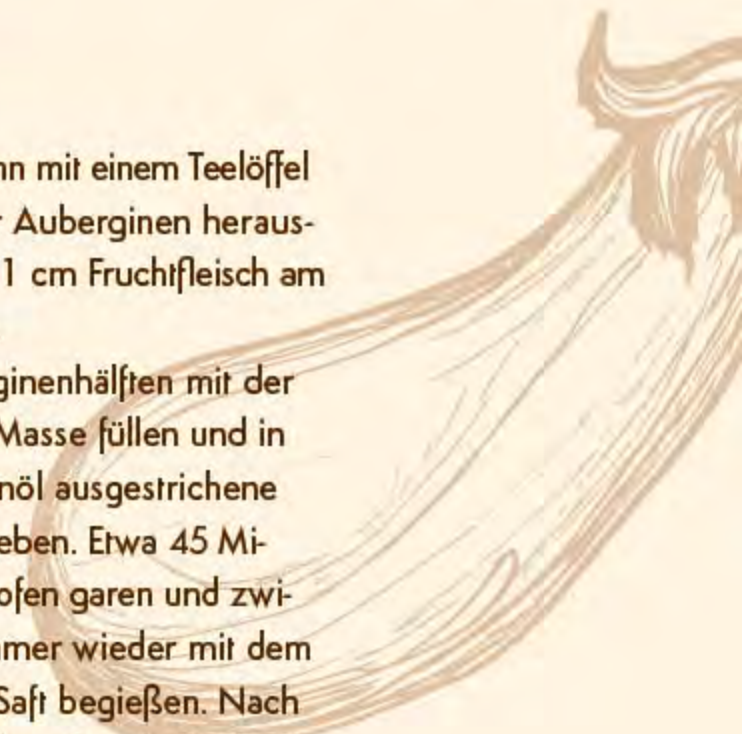
**3.** Backofen auf 180°C vorheizen.

**4.** Den Stiel der Auberginen abschneiden und die Auberginen der Länge nach halbieren. Damit diese stabil auf den Tellern liegen, von jeder Hälfte ein kleines Stück der äußeren Rundung ab-

schneiden. Dann mit einem Teelöffel das Innere der Auberginen herauskratzen, etwa 1 cm Fruchtfleisch am Rand belassen.

**5.** Die Auberginenhälften mit der vorbereiteten Masse füllen und in eine mit Olivenöl ausgestrichene Auflaufform geben. Etwa 45 Minuten im Backofen garen und zwischendurch immer wieder mit dem entstandenen Saft begießen. Nach etwa einer halben Stunde Backzeit den mit Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer verrührten Tomatensaft aufgießen. Weitere 15 Minuten garen.

**6.** Die Auberginenhälften mit der Sauce auf Tellern anrichten.





24

SCHNELLE  
REZEPTE

# GRIECHISCHE ONEPOT-PASTA





# ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 500 g Kritharaki-Nudeln
- 200 g Schafskäse
- 700 ml Tomatenpassata
- 4 EL Tomatenmark
- 1 kleine Schalotte, gewürfelt
- 1 TL Salz
- 6 EL Olivenöl
- 800 ml Wasser
- Kirschtomaten
- Petersilie zum Dekorieren



# GRIECHISCHE ONEPOT-PASTA

MIT SCHAFSKÄSE

## ZUBEREITUNG

**1.** Das Olivenöl in einen breiten Topf geben und leicht erhitzen. Die Kritharaki-Nudeln dazugeben und gut verrühren, bis diese mit dem Öl überzogen sind.

**2.** Anschließend die Nudeln im Topf etwas beiseite schieben, Tomatenmark und Schalottenwürfel hinzugeben und beides kurz mitdünsten.

**3.** Wasser, Tomatenpassata und Salz dazugeben und alles bei kleiner Hitze und häufigem Umrühren circa 15 Minuten garen. Es ist wichtig, immer zu rühren, da

die Nudeln sonst anbrennen könnten. Sollte es zu stark köcheln, die Temperatur zeitweise auf kleinste Stufe reduzieren. Zum Schluss die Kirschtomaten hinzufügen und ein paar Minuten mitgaren.

**4.** Danach auf Teller verteilen, den Schafskäse darüber bröseln, mit Petersilie garnieren und genießen.

### Tippl

Wer mag, kann zu der Pasta noch eine kleine rote Zwiebel geben. Diese würfeln und mit dem Tomatenmark glasig dünsten.





26

SCHNELLE  
REZEPTE

# FETA IN SESAMKRUSTE





# ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 1 Feta
- 3 Eier
- Mehl
- 250 g Sesam geschält
- 150 g Honig
- Frischer Thymian
- Griechisches Olivenöl
- Pflanzenöl
- Salz & Pfeffer
- Chiliflocken

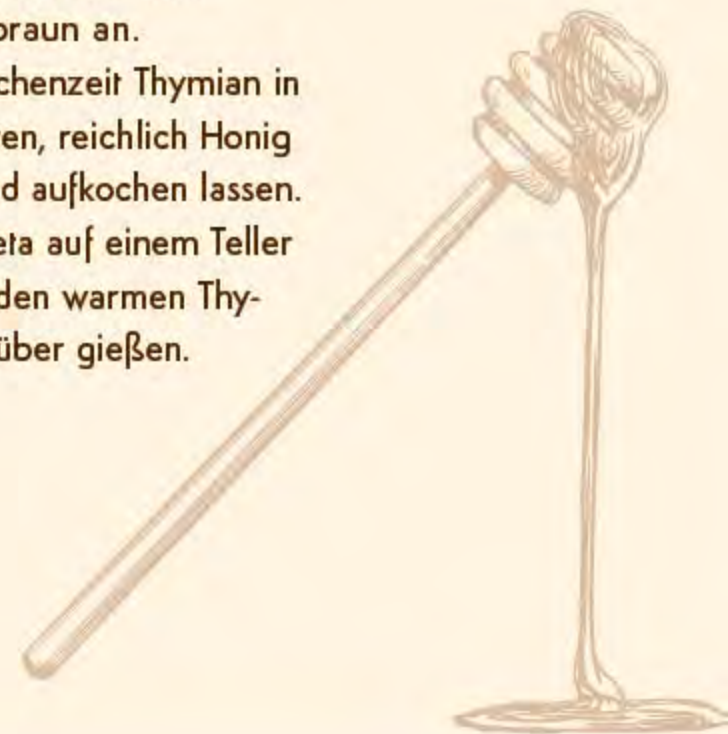
# FETA IN SESAMKRUSTE

MIT THYMIANHONIG

## ZUBEREITUNG

- 1.** Die 3 Eier in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Pfeffer, Salz und Chiliflocken unterrühren.
- 2.** Mehl für die Panade in eine andere Schale füllen.
- 3.** Den Feta im Mehl wälzen, so dass jede Ecke Mehl annimmt.
- 4.** Anschließend in die Eiermasse tauchen.
- 5.** Diesen Vorgang 2 mal wiederholen. Wichtig ist, dass der Feta „fest“ und vollständig von der Mehl-Ei-Panade umhüllt ist.

- 6.** Danach den panierten Feta in einer Schale mit Sesam wälzen.
- 7.** Das Öl nun in der Pfanne erhitzen und den Feta unter Wenden goldbraun an.
- 8.** In der Zwischenzeit Thymian in der Pfanne rösten, reichlich Honig hinzugeben und aufkochen lassen.
- 9.** Frittierten Feta auf einem Teller anrichten und den warmen Thymianhonig darüber gießen.





28

SCHNELLE  
REZEPTE

# HALLOUMI- BURGER





# HALLOUMI-BURGER

MIT GEBRATENEM GEMÜSE & FRISCHEM PESTO

## ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 1 Avocado
- 1 Limette
- 1 Zwiebel, rot
- 50 g Rucola
- 2 Tomaten
- 1 Zucchini
- 2 Paprikaschoten
- 2 Halloumi
- 3 EL Bratöl
- Salz & Pfeffer
- 4 Burger-Buns

### FÜR MINZ PESTO:

- 1/2 Bund Petersilie
- 1/2 Bund Minze
- 80 ml Olivenöl

## ZUBEREITUNG

**1.** Avocado aufschneiden, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Limette auspressen und die Hälfte des Safts mit dem Avocadomus vermengen. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Rucola waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, Strunk herausschneiden und in Scheiben schneiden. Zucchini waschen und mit einem Sparschäler in längliche Streifen schneiden. Paprika waschen, Stiel und Kerngehäuse herausschneiden und in breite Spalten schneiden. Halloumi in fingerdicke Scheiben schneiden.

**2.** Für das Pesto Petersilie und Minze waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zusammen mit dem Olivenöl in ein

hohes Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer feinen Paste pürieren.

**3.** Eine Grillpfanne erhitzen und mit 1 EL Öl einpinseln. Zuccchinistreifen hineingeben und von beiden Seiten 1 Minute grillen. Die Pfanne erneut mit Öl einpinseln und die Paprikastücke von beiden Seiten grillen. Zuletzt die Halloumischeiben in die mit Öl eingepinselte Pfanne geben und ebenfalls von beiden Seiten grillen.

**4.** Brötchen aufschneiden, die untere Hälfte mit Avocadomus bestreichen. Mit Zuccchinistreifen, Rucola, Paprika, Halloumi und Tomate belegen. Pesto darüber träufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Deckel aufsetzen und servieren.





30

MARINIEREN

# JOGHURT- MARINADE





# ZUTATEN

## MARINADE

- 150 g Griechischer Joghurt
- 2 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zitrone, ausgepresst
- 2 EL Oregano
- 1 EL Thymian
- Prise Salz
- Prise Pfeffer
- 1 EL Honig

# JOGHURT-MARINADE

FÜR HÜHNCHENFLEISCH



## ZUBEREITUNG

Einfach alle Zutaten zusammenschütten und gut umrühren. Dann das Hähnchenfleisch hineinlegen und für circa zwei Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

### Tippl

Es gilt die Faustregel: Je länger die Ruhezeit desto aromatischer das Fleisch. Das Rezept funktioniert aber auch bei kürzerer Marinierzeit.



32

MARINIEREN

# ÖL- MARINADE





# ZUTATEN

## MARINADE

- 4 Knoblauchzehen
- 1/4 L Olivenöl
- 2 Zweige Oregano
- 1 TL Pfeffer
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Senf (scharf)

# ÖL-MARINADE

FÜR FLEISCH



## ZUBEREITUNG

- 1.** Das Olivenöl in eine Schüssel geben.
- 2.** Die Knoblauchzehen schälen und durch die Presse in das Öl drücken.
- 3.** Danach den Senf dazugeben.
- 4.** Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5.** Den Rosmarin und Oregano mit einem Mörser fein reiben und ins Öl geben. Pfeffer hinzufügen.

- 6.** Nun alles gut durchmischen und das Fleisch damit marinieren, am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen - dann wird das Fleisch butterzart!

### Tippl

Je länger die Ruhezeit desto aromatischer das Fleisch.





34

DIPS  
&  
SOSSEN

ZAZIKI





# ZUTATEN

## ZAZIKI MIT OLIVENÖL-SAUCE

- 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

# ZAZIKI

MIT OLIVENÖL-SAUCE



## ZUBEREITUNG

**1.** 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.

**2.** 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.



36

DIPS  
&  
SOSSEN

# GRILLSAUCE





# ZUTATEN

## GRILLSAUCE NACH GRIECHISCHER ART

- 125 g Champignons
- Olivenöl
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 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

# GRILLSAUCE

## NACH GRIECHISCHER ART



# ZUBEREITUNG

- 1.** 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.
- 2.** 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.

- 3.** Anschließend Olivenöl, Gyrosgewürz sowie Paprikapulver einrühren und mit Salz und etwas Zucker abschmecken. Noch einmal kurz aufkochen lassen.



38

DIPS  
&  
SOSSEN

# AUBERGINEN- KAVIAR





# AUBERGINEN-KAVIAR

SCHARF

## ZUTATEN

2 PORTIONEN

- 2 Auberginen, frisch
- 3 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 1 Peperoni, grün
- 2 Knoblauchzehen gehackt
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer



## ZUBEREITUNG

- 1.** Backofen auf 190 °C vorheizen.
- 2.** Auberginen waschen, halbieren und das Fruchtfleisch circa 1,5 cm rautenförmig einschneiden.
- 3.** Die vier Hälften auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit circa 1,5 Löffeln Öl beträufeln, salzen und im Backofen mit Grill auf mittlerer Schiene circa 30 Minuten garen.
- 4.** Die Auberginen aus dem Ofen nehmen, etwas erkalten lassen und

das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale nehmen. Anschließend mit dem Messer klein hacken.

- 5.** Für das Kaviar etwas Olivenöl darüber geben, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken und eine Stunde ziehen lassen. Köstlich auf Röstbrot.

### Tippl

Für die feine Note, die Mischung zur Auberginencreme pürieren.





40

DIPS  
&  
SOSSEN



# TIROKAFTERI



# ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 200 g Schafskäse
- 50 g griechischer Schafsjoghurt
- 2 EL Olivenöl, kalt gepresst
- 1 Peperoni, grün
- 1/2 unbehandelte Bio-Zitrone, Abrieb und Saft
- 1 Prise Meersalz
- 1 Prise Pfeffer
- 1/2 TL Paprikapulver, edelsüß



# TIROKAFTERI

GRIECHISCHE SCHAFSKÄSECREME

## ZUBEREITUNG

**1.** Für die Creme den Schafskäse grob zerbröseln und mit Joghurt und Olivenöl glattrühren.

**2.** Anschließend die Peperoni waschen, den Stiel entfernen und in dünne Scheiben schneiden.

**3.** Abrieb und nur einen Spritzer Saft der halben Zitrone sowie Peperonischeibchen unterrühren.

**3.** Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

### Tippl

Köstlich als Dip zu Gemüse, Brot und vielem mehr.





42

VEGAN



# DOLMADAKIA



# ZUTATEN

6 PORTIONEN

- 50 Weinblätter
- 2 Zwiebeln
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Minze
- 1 Bund Petersilie
- 300 g Risottoreis
- 1 Tasse Gemüsebrühe
- 200 ml Olivenöl
- 2 Zitronen
- Salz & Pfeffer

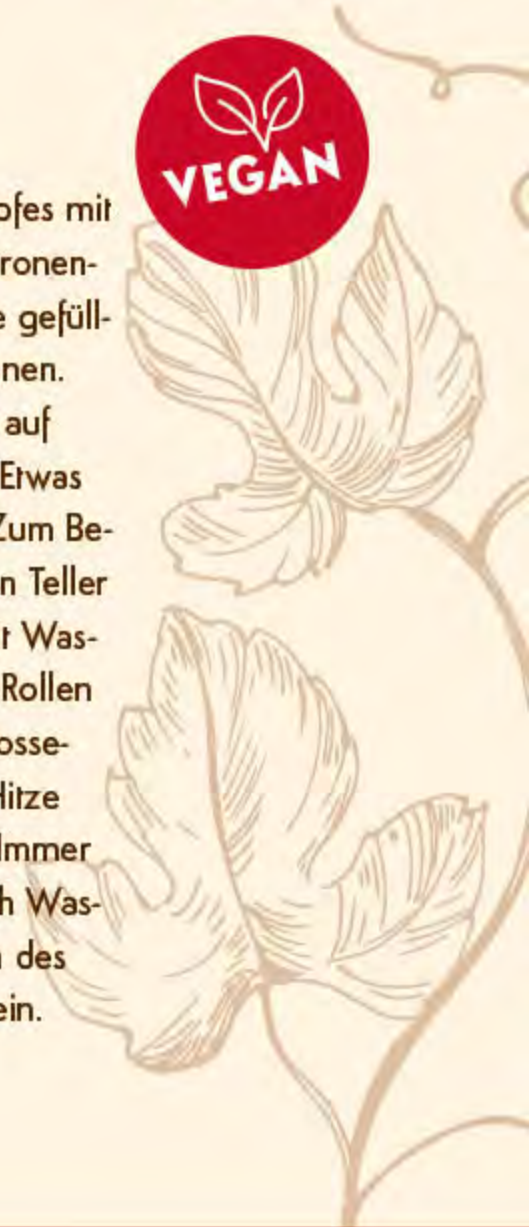
# DOLMADAKIA

KLASSISCH

## ZUBEREITUNG

- 1.** Bei den Weinblättern die Stiele entfernen und 3 bis 4 Minuten lang in heißem Wasser einweichen. Gut abkühlen lassen.
- 2.** Zwiebeln und Knoblauch hacken und mit Olivenöl bei schwacher Hitze in einer großen Pfanne anschwitzen.
- 3.** Danach den Reis und später die Kräuter hinzufügen.
- 4.** Den Pfanneninhalt mit Gemüsebrühe aufgießen und bei mittlerer Stufe köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.
- 5.** 1-2 EL der Reismischung auf je einem Weinblatt verteilen und einwickeln.

- 6.** Den Boden eines Kochtopfes mit großen Weinblättern und Zitronenscheiben auslegen, damit die gefüllten Weinblätter nicht anbrennen.
- 7.** Die gefüllten Weinblätter auf die Zitronenscheiben legen. Etwas Olivenöl und Salz zufügen. Zum Beschweren einen umgedrehten Teller auf die Weinrollen legen. Mit Wasser auffüllen, bis die oberen Rollen fast bedeckt sind. Bei geschlossenem Topf und bei mittlerer Hitze für ca. 30 Minuten köcheln. Immer wieder kontrollieren, ob noch Wasser vorhanden ist, der Boden des Topfes sollte immer feucht sein.





44

VEGETARISCH



# SPANAKOPITA



# ZUTATEN

2 PORTIONEN

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Pflanzenöl
- 500 g TK-Blattspinat, aufgetaut
- 2 Eier
- 250 g Ricotta
- 50 g Fetakäse
- 1 Bund frischer Dill
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 10 Blatt Filoteig
- 100 ml Milch
- 2 EL Olivenöl
- etwas schwarzer und weißer Sesam

# SPANAKOPITA

MIT SPINAT UND FETA

## ZUBEREITUNG

**1.** Zunächst die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mit etwas Öl in einer Pfanne anschwitzen. Den aufgetauten Blattspinat hinzugeben und solange mitbraten, bis das Wasser verdunstet ist. Dann vom Herd ziehen und etwas auskühlen lassen.

**2.** Währenddessen den Feta in die Ricotta bröseln. Den Dill fein hacken und mit in die Mischung geben. Wenn der Spinat nur noch lauwarm ist, Eier mit dazugeben und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3.** Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

**4.** Eine Auflaufform mit etwas Öl bepinseln und das erste Filoteig-Blatt

hineinlegen. Milch und Olivenöl vermischen und mit einem Pinsel das Teigblatt damit bestreichen.

Jetzt das nächste Blatt darauflegen und dieses wieder bestreichen. Bei 5 Blättern wiederholen.

Die Blätter sollten auch am Rand komplett bestrichen sein.

**5.** Jetzt die Ricotta-Spinat-Masse in die Auflaufform geben und dabei ca. 1 cm Platz zum Rand lassen. Dann die restlichen Filoteig-Blätter wie vorher oben auf der Masse verarbeiten.

**6.** Anschließend die Form in den Ofen stellen und für 45 Minuten backen.

### Tippl

Dazu passt ein Fava-Dip.





46

VEGAN

# TOMATEN- FETA-DIP





# TOMATEN-FETA-DIP

MIT VEGANEM FETA

## ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 200 g veganer Feta
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL Öl aus dem Glas der getrockneten Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Oregano, getrocknet
- 1 TL | Basilikum, getrocknet
- Salz und Pfeffer
- frisches Basilikum zum Garnieren



## ZUBEREITUNG

- 1.** Zunächst den Feta in grobe Stücke zerbröseln und mit den Tomaten, Knoblauch, Öl, Oregano und Basilikum in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben.
- 2.** Alle Zutaten gut vermengen, bis eine gleichmäßige und cremige Konsistenz entsteht.
- 3.** Vor dem Servieren abschließend mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und mit frischem Basilikum garnieren.



48

KLASSISCHE  
REZEPTE

# SOUVLAKI





# ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 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



# SOUVLAKI

GRIECHISCHE FLEISCHSPIESSE  
MIT OUZO 12-MARINADE

## ZUBEREITUNG

**1.** 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 und gut verrühren.

**2.** 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.

**3.** 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.





50

KLASSISCHE  
REZEPTE



# GYROS



# ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 1,5 kg Nackensteaks
- 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

# GYROS

DER GRIECHISCHE KLASSIKER



## ZUBEREITUNG

**1.** 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.

**2.** Am Grilltag den Rost auflegen und darauf die Fettwanne mit Wasser setzen. Den Grill auf 200°C anheizen.

**3.** 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.

**4.** Im Grill den Rotisseries einlegen. Deckel für gut 1,5 Stunden schließen. Dann die erste Lage mit einem großen scharfen Messer rundum absäbeln.



52

KLASSISCHE  
REZEPTE



BOUYIOURDI



# ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 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

## ZUBEREITUNG

**1.** Eine hitzebeständige Schale mit Olivenöl einfetten. Die Knoblauchzehe zerdrücken und zusammen mit Feta und Oliven in die Schale legen. Das Ganze bei 200 °C für etwa 20 Minuten im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) backen.

**2.** Für das Chutney Tomaten, Paprika und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Mit Olivenöl, abgezupften Oreganoblättchen, Zitronensaft, Pfeffer und Salz nach Geschmack vermengen. Die

Semmelbrösel mit Parmesan mischen und über den Feta streuen. Anschließend im Ofen unter dem Grill für etwa 10 Minuten goldbraun überbacken.

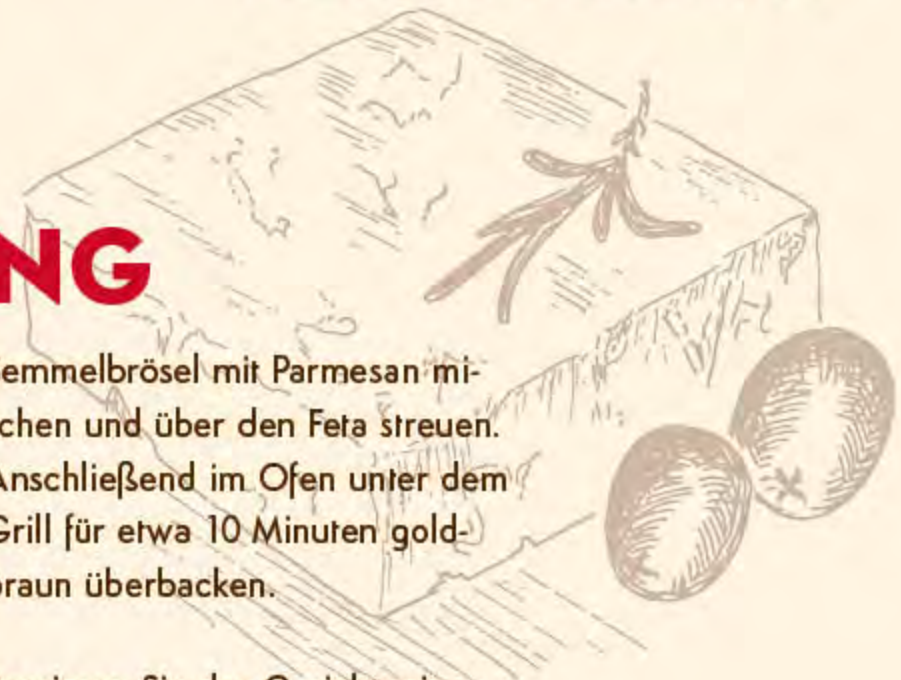
Servieren Sie das Gericht mit frischem Fladenbrot oder einem knusprigen Steinofenbaguette.

### Tippl

Für eine weichere Konsistenz der Paprika kann das Chutney bei niedriger Hitze eingekocht werden.

# BOUYIOURDI

GEBACKENER SCHAFSKÄSE





54

KLASSISCHE  
REZEPTE

# BIFTEKI





# ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 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 Schafskäse



# BIFTEKI

GRIECHISCHE FRIKADELLEN  
MIT SCHAFSKÄSE GEFÜLLT

## ZUBEREITUNG

**1.** Das altbackene Brötchen klein schneiden und in Wasser einweichen.

**2.** Rinderhackfleisch mit den angegebenen Zutaten (außer dem Schafskäse) vermischen und ein Viertel der Hackmasse auf einem Stück Frischhaltefolie zu einem ca. 1 cm dicken Oval formen. Ca. 2 TL Schafskäse 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.

**3.** Auf dem Grill oder in der Pfanne beidseitig bei mittlerer Hitze grillen.



56

FISCH &  
MEERES-  
FRÜCHTE

# GRIECHISCHE MEZE





# GRIECHISCHE MEZE

FLAMBIERTE GARNELEN

## ZUTATEN

5 PORTIONEN

- 400 g reife Tomaten
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 kleine grüne Spitzpaprika
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 kg Garnelen, küchenfertig, mit Schale
- 250 g griechischer Hartkäse
- 200 ml **OUZO 12**

## ZUBEREITUNG

**1.** Tomaten in kleine Würfel schneiden und gemeinsam mit gehacktem Knoblauch sowie fein geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne anbraten.

**2.** Chilischote und Spitzpaprika in Ringe schneiden und ebenfalls zur Pfanne hinzufügen. Das Ganze mit Chiliflocken, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.

**3.** In einer heißen Pfanne mit Öl die Garnelen kurz von beiden Seiten anbraten und anschließend

mit der Tomatensoße ablöschen. Den Ouzo 12 darüber gießen und flambieren. Auf einer Servierplatte anrichten und den Käse darüber reiben.

### Tippl

Falls geschälte Garnelen verwendet werden, kann das fertige Gericht in kleine Pfännchen gefüllt und im Ofen mit dem Käse überbacken werden.





58

FISCH &  
MEERES-  
FRÜCHTE

A close-up photograph of a plate of grilled octopus tentacles. The tentacles are cooked to a golden-brown color and are garnished with fresh green herbs, including parsley and basil. A large slice of lemon is placed on the left side of the plate. The background is a blurred outdoor setting with blue water and greenery. The word 'OKTOPUS' is written in large white letters at the bottom of the image.

OKTOPUS



# OKTOPUS VOM GRILL

## MIT ZITRONEN-CHILI-MARINADE

## ZUTATEN

4 PORTIONEN

- 1 kg Oktopus, küchenfertig
- 2 Lorbeerblätter
- 100 ml Olivenöl
- 2 kleine Chilischoten
- 4 Knoblauchzehen
- Kirschtomaten
- 1 unbehandelte Zitrone
- frische Petersilie
- Salz & Pfeffer

## ZUBEREITUNG

**1.** Den Oktopus waschen. In einem Topf knapp mit Wasser bedecken, Lorbeerblätter zugeben und salzen. Bei starker Hitze aufkochen. Sobald sich Schaum bildet, die Hitze reduzieren und den Oktopus 10 bis 15 Minuten leise köcheln lassen. Den Herd abschalten und den Oktopus im Sud abkühlen lassen (ca. 4 Std.).

**2.** Den abgekühlten Oktopus abtropfen lassen. Die Fangarme abschneiden und nur die dicken Stücke weiterverarbeiten (Körper und Armspitzen für einen Salat verwenden). Die Fangarme mit Küchenpapier abtupfen, salzen und pfeffern.

**3.** Den Grill anheizen. Öl in eine kleine Schüssel geben. Die Fangarme mit Öl bestreichen und rundum ca. 10 Minuten grillen, bis sie gut gebräunt sind. Bei Bedarf erneut mit Öl bestreichen.

**4.** Den Knoblauch abziehen und zum restlichen Öl pressen. Zitronensaft und Chili unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

**5.** Die gegrillten Oktopusstücke längs halbieren, mit etwas Zitronen-Ölivenöl-Sauce beträufeln und mit Petersilie garnieren. Die restliche Sauce getrennt reichen.





60

FISCH &  
MEERES-  
FRÜCHTE

# KAKAVIA FISCHSUPPE

A top-down view of a wooden table. On the left, a large fish is laid out on a wooden cutting board. In the center, a black pot contains a fish soup with salmon pieces, green onions, and red chili. To the right, there is a bunch of fennel, a wooden cutting board with a knife, and several onions and garlic cloves scattered around. A woven basket with more vegetables is in the top right corner.



# KAKAVIA FISCHSUPPE

MIT FENCHEL

## ZUTATEN

4 - 5 PORTIONEN

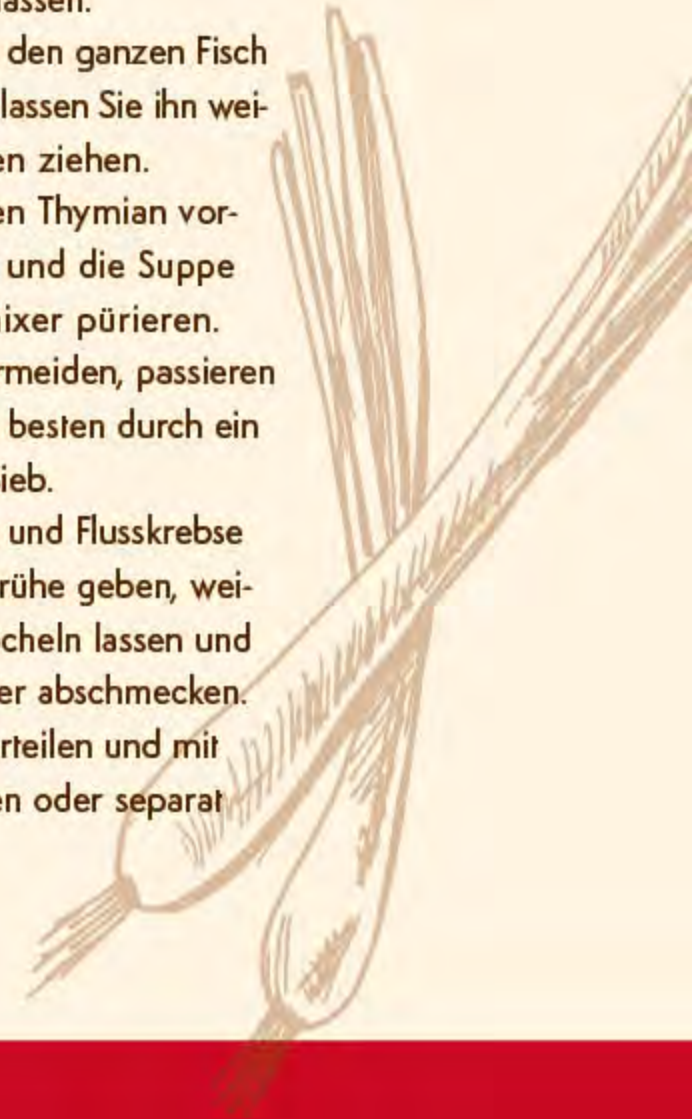
- 700 g ganzer Skorpionfisch oder Kabeljau
- 260 gr. Garnelen (4 Stück)
- 340 gr. Flusskrebse (4 Stück)
- 1 Tasse natives Olivenöl extra
- 1 große weiße Zwiebel
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1/2 Tasse in Scheiben geschnittener Lauch
- 2 mittelgroße Karotten
- 1/2 Fenchel
- 1/2 Staudensellerie
- 2 reife Tomaten, gerieben
- Saft & Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Tasse Weißwein
- 1 Prise Salz
- frisch geriebener Pfeffer
- Safran

## ZUBEREITUNG

- 1.** Zwiebel, Staudensellerie und Lauch in große Stücke schneiden. Die Karotten in runde Scheiben und die Kartoffeln sowie den Fenchel in kleine Stücke schneiden.
- 2.** Olivenöl in einem Kochtopf erhitzen und Zwiebel, Sellerie und Lauch im Topf anbraten, bis alles weich sind.
- 3.** Danach Möhren, Kartoffeln und Fenchel hinzugeben und für 4-5 Minuten garen.
- 4.** Mit Weißwein ablöschen.
- 5.** Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist, die geriebenen Tomaten hinzufügen. Soviel Wasser hinzugeben, bis alle Zutaten gut bedeckt sind. Safran, Salz, Pfeffer und Thymianzweige hinzugeben. Bei geschlossenem

Deckel und bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

- 6.** Legen Sie nun den ganzen Fisch in die Suppe und lassen Sie ihn weitere 15-20 Minuten ziehen. Den Fisch und den Thymian vorsichtig entfernen und die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. Um Gräten zu vermeiden, passieren Sie die Suppe am besten durch ein mittelmaschiges Sieb.
- 7.** Nun Garnelen und Flusskrebse (geschält) in die Brühe geben, weitere 5 Minuten köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fisch auf Teller verteilen und mit der Brühe auffüllen oder separat servieren.





62

BEILAGE

# KRITHARAKI-SALAT

A top-down view of a white bowl filled with a vibrant orzo salad. The salad consists of small, rice-shaped orzo pasta, chickpeas, sliced cherry tomatoes, sliced cucumbers, and yellow bell pepper strips. A fresh basil leaf is placed on top. The bowl is set on a white surface with a red and white striped cloth to the left. Several cherry tomatoes are scattered around the bowl, and a large red bell pepper is in the foreground on the right. A black fork is partially visible behind the bowl.



# KRITHARAKI-SALAT

## GRIECHISCHER NUDELSALAT

## ZUTATEN

2 PORTIONEN

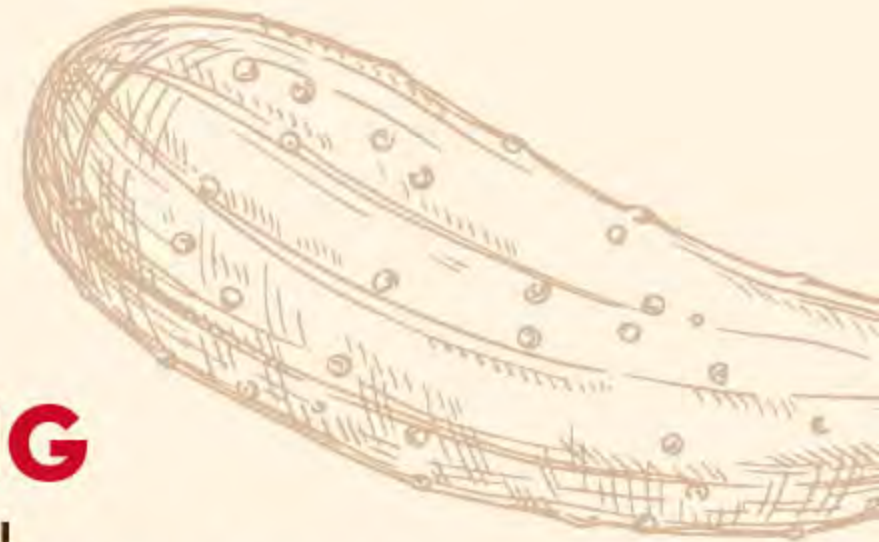
- 1500 ml Wasser
- 1 TL Brühe oder Gewürzpaste
- 250 g Kritharaki Nudeln
- 1 Schote frische Paprika
- 1/2 Salatgurke
- 50 g Kichererbsen (aus dem Glas)
- 200 g frischer Feta
- 50 g gegrillte, eingelegte Paprika
- Öl zum Frittieren
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 handvoll frisches Basilikum
- 1 kleine Zwiebel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

## ZUBEREITUNG

- 1.** Kritharaki nach Anleitung kochen.
- 2.** 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.

### Tippl

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





Eine Marinade aus Gyrosgewürz und Olivenöl vorbereiten. Die Rouladen großzügig damit einstreichen und dann etwa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Paprika waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Feta-Käse in Würfel schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebelwürfel mit den Paprikawürfeln darin glasig

dünsten. Die Rouladen mit dem Zwiebel-Paprika-Gemüse und den Feta-Würfeln belegen, dann aufrollen und mit Rouladen-Nadeln fixieren.

In einem großen Topf Olivenöl erhitzen und die Rouladen kräftig anbraten. Mit einem großzügigen Schuss Metaxa ablöschen. Sahne und Schmelzkäse hinzufügen. Wer möchte, kann auch einen Schuss Gemüsebrühe hinzufügen. Je nach Größe der Rouladen bei niedriger Hitze 30-45 Minuten köcheln lassen.

# METAXA ROULADEN

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

*traditionell*

- 4 Rouladen vom Schwein
- 3 EL Gewürzmischung, (Gyrosgewürz) Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 1/2 rote Paprikaschote
- 1/2 gelbe Paprikaschote
- 150 g Feta-Käse
- 300 ml Sahne
- 2 EL Schmelzkäse
- 1 Schuss Metaxa





# CURRYWURST

Zunächst die Tomatensoße erhitzen und dabei das Tomatenmark sowie die Worcestersoße unterrühren. Anschließend die Oliven in Scheiben schneiden, den Schafskäse zerbröckeln und die Peperoni in kleine Stückchen schneiden. Ein wenig Käse beiseite stellen. Oliven, Käse und Peperoni mit Currypulver zur Tomatensoße hinzufügen. Mit

Balsamico, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken und alles leicht köcheln lassen.

Die Bockwürste mehrmals quer einschneiden und braten. Die Würste auf Teller legen, mit Curry bestäuben und mit der Soße servieren. Den beiseite gelegten Käse darüberstreuen.

MODERN  
GREEK  
STYLE

## ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 2 Bockwürste (à 200 g oder 4 Würste à 100 g)
- 250 g Tomatensoße
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Worcestersauce
- 50 g Oliven (entsteint)
- 100 g Schafskäse
- 1 Peperoni (mild, eingelegt)
- 2 TL Currypulver
- 1 Prise Pfeffer & Salz
- 1 Spritzer Aceto Balsamico
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 2 EL Pflanzenöl





66

NACHSPEISE



# GEGRILLTE PFIRSICHE



# GEGRILLTE PFIRSICHE

## MIT OUZO-CREME

## ZUTATEN

6 PORTIONEN

- 6 Pfirsiche
- 5 Blatt Gelatine
- 100 ml **12 GOLD**
- 100 g Zucker
- 4 EL Raspelschokolade
- 1 Becher Sahne



## ZUBEREITUNG

- 1.** Die Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser quellen lassen.
- 2.** Währenddessen Milch, GOLD 12 und Zucker verrühren und die aufgelöste Gelatine hinzugeben.
- 3.** Die Sahne steif schlagen. Sobald die Masse geliert, die Sahne zusammen mit der Raspelschokolade unterrühren.
- 4.** Das Dessert in eine Schale füllen und im Kühlschrank kaltstellen, bis

die Creme fest ist.

- 5.** Schneide die Pfirsiche in Hälften und entferne den Kern.
- 6.** Lege die Pfirsichhälften für etwa 3 Minuten mit der Schnittfläche nach unten auf den Grillrost. Dann wenden.
- 7.** Die gegrillten Pfirsichhälften zusammen mit der Ouzo-crème anrichten.





68

NACHSPEISE

# GEGRILLTE ANANAS





# GEGRILLTE ANANAS

MIT VANILLEEIS UND 12 GOLD

## ZUTATEN

2 PORTIONEN

- 1 Ananas
- 100 ml **12 GOLD**
- 2 EL Honig
- 500 g Vanilleeis
- Minzblätter zum garnieren



## ZUBEREITUNG

1. Das obere und untere das obere und untere Ende der Ananas abschneiden. Nun die Ananas in 2 cm dicke Streifen schneiden. 2. Zu dem 12 GOLD etwa 2 Esslöffel Honig hinzufügen und die Ananas darin mindestens eine Stunde marinieren.

Ananas auf den Grill legen bis die gewünschte Bräune erreicht ist. Anschließend direkt auf einer Scheibe 3. Ananas eine Kugel Eis verteilen, mit Honig und 12 GOLD beträufeln und Minzblättern servieren.





70



Ob Screenshot  
oder Ausdruck.  
Hier findest du  
eine Vorlage,  
um ganz einfach  
deine Lieben  
zu dir einzuladen!





# EINLADUNG ZUR



LASST UNS  
ZUSAMMEN  
GUT ESSEN  
UND TRINKEN  
UND LACHEN  
UND REDEN!





72

PERFEKT!

SO GELINGT DER DRINK -  
ALLE REZEPTE GELTEN AUCH  
FÜR 12 GOLD.

**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

#EnjoyResponsibly





FÜR MEINE  
GUTEN  
FREUNDE!

**OUZO 12**  
Originalrezeptur  
seit 1880



**12 GOLD**  
Milder Geschmack,  
voller Genuss



# FÜR MEINE GUTEN FREUNDE

Weniger Infos, mehr Spaß  
CAMPARI DEUTSCHLAND GMBH • Adelgundenstraße 7 • 80538 München • Deutschland



#EnjoyResponsibly