
BARBECUE KINGS – GRILLEN UM DIE WELT

GRIECHISCH GRILLEN

ANTIKRISTO, KOKORETSI, GEGRILLTER BONITO, PAPRIKA-GURKEN-TOMATEN-SALAT UND ZSAZIKI

Zutaten für 5 Personen

Für Antikristo:

- ¼ Lamm, ca. 3 kg
- Salz

Zubereitung:

Das Fleisch in 3 große Stücke teilen und mit Salz einreiben. Mit großen Spießen aufspießen und etwa 30 – 50 cm neben das Feuer / die Glut hängen. In Abständen von etwa 45 min die Spieße drehen, sodass das Fleisch rundherum gar wird.

4 – 6 Stunden garen lassen, bis das Fleisch knusprig braun ist.

Für Kokoretsi:

- 2 kg Innereien vom Lamm (Herz, Niere, Leber, Milz, Lunge)
- Därme von frischgeschlachteten Lämmern
- Lammnetz
- 100ml Olivenöl
- 2 EL Oregano
- 2 EL Thymian
- 2 EL Rosmarin
- 2 Zitronen
- 2 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer

- Essig

Zubereitung:

Die Därme gründlich waschen und in eine Schüssel mit Essigwasser geben. Außerdem Salz beimengen. Ca. 10 Minuten einweichen lassen und danach gründlich abspülen.

Das Lammnetz säubern und etwa 30 Minuten in Wasser und Zitronensaft einweichen lassen.

Die Innereien waschen und in walnussgroße Stücke schneiden. Eine Marinade aus dem Öl und den Gewürzen anrühren. **Wichtig:** Kein Salz hinzugeben, da die Innereien ansonsten zäh werden. Die Innereien in der Marinade 1 – 2 Stunden ziehen lassen.

Danach die Innereien auf einem langen Metallspieß oder mehrere kleine Spieße aufspießen und den Spieß mit dem Lammnetz umwickeln. Den Darm in langen Bahnen von oben nach unten und umgekehrt um das Netz spannen. **VORSICHT:** Nicht zu straff ziehen! Schließlich den Spieß um die eigene Achse drehen und so das Netz und die Innereien komplett umwickeln.

Den Spieß unter ständigem Drehen etwa 1 – 2 Stunden auf dem Grill garen (je nach Größe und Dicke des Spießes), bis er knusprig und braun ist.

Zutaten für Bonito:

- 2 Bonito
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- Zitrone

Zubereitung:

Bonitos filetieren, in Portionen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und etwas Zitrone würzen. Danach auf den Grill geben. **Vorsicht:** Die Hautseite kann am Grill hängen bleiben

Zutaten Griechischer Salat:

- 1 Salatgurke
- 2 Paprikaschoten
- 500g Tomaten
- 2 Zwiebeln
- 100g schwarze Oliven
- Salz & Pfeffer
- Oregano
- Olivenöl
- 1 Zitrone

Zubereitung:

Die Gurke waschen und in kleine Stückchen schneiden. Die Paprika entkernen und ebenfalls in kleine Stücke oder dünne Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und stückeln. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Oliven dazugeben und den Salat mit Olivenöl, Zitronensaft und den Gewürzen anmachen und abschmecken.

Zutaten Zsaziki:

- 1 Salatgurke
- 2 Becher griechischer Joghurt
- 1 Becher Sahnequark
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL weißer Essig
- Dill
- Zitronensaft

Zubereitung:

Die Gurke halbieren, entkernen und über eine grobe Reibe auf ein Geschirrtuch reiben. Mit dem Tuch das Wasser aus der Gurke pressen.

Joghurt und Quark verrühren und mit gepresstem Knoblauch, Olivenöl, Essig und einem Spritzer Zitronensaft gut verrühren. Die Gurkenraspeln beimengen. Den Dill kleinhacken und unter den Joghurt rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut verrühren.