

Zypern

„Wo die Götter Urlaub machen...“ lautet der Slogan der zypriotischen Fremdenverkehrswerbung, die mit der mythologischen Vergangenheit der Insel spielt. Hesiod beschreibt eine Version in der Aphrodite, die Tochter des Uranos (Himmel) und der Gaia (Erde) im Meer geboren und auf Zypern an Land gespült wird, wo sie das Land zum Blühen bringt.

„Insel der Aphrodite“ wird Zypern deshalb genannt, aber der Gürtel der Aphrodite ist aus Stacheldraht. Er schlängelt sich noch immer, blauhelmbewacht, quer über den Bauch der Insel, wenn er auch seit einem Jahr nicht mehr ganz so fest drückt.

Nach langer Zeit als britische Kronkolonie erlangte das Land 1960 die Unabhängigkeit und wurde Republik. Der Versuch, die türkischen Sonderrechte einzuschränken, führte zu einem Bürgerkrieg zwischen der griechischen und der türkischen Volksgruppe Zyperns. Nach dem Militärputsch in Griechenland im Juni 1974 besetzten türkische Truppen den Norden und Nordosten der Insel, um einen Anschluß Zyperns an Griechenland zu verhindern. Seitdem ist Zypern durch eine Demarkationslinie geteilt. Seit kurzem ist Zypern Mitglied in der EU und die geteilte Insel wieder im Gespräch.

Zypern ist nach Sardinien und Sizilien die drittgrößte Insel im Mittelmeer und liegt etwa 100 Kilometer westlich von Syrien und etwa 70 Kilometer südlich der Türkei.

Die Landwirtschaft auf Zypern ist immer noch der bedeutendste Wirtschaftszweig, im griechischen Teil dürfte jedoch der Tourismus schon überwiegen. Im türkischen Teil spielt der Tourismus nur eine kleine Rolle. Noch heute werden im Bergbau Kupfer, Chrom, Marmor und Ton gefördert. Zypern ist nach dem Rohstoff Kupfer benannt, griechisch "Kypros" = Kupfer.

Die Küche ist naturgemäß der griechischen und türkischen ähnlich, aber auch arabische und afrikanische Seefahrer haben ihre Einflüsse hinterlassen. Die Produkte sind in der Regel frisch. Eine Besonderheit der Insel: der Käse *Halloumi*, der aus Schafs- und Ziegenmilch besteht.

Weinbau wird in Zypern seit rund 4.000 Jahren betrieben und viele auf dem europäischen Festland beliebte und bekannte Trauben stammen von zypriotischen Weinstöcken ab.

Kleftiko

Fleisch nach Diebesart

Während des Unabhängigkeitskampfes gegen die osmanische Herrschaft Anfang der zwanziger Jahre machten Räuberbanden, die von Viehdiebstahl lebten, die Berge Zyperns unsicher. Diese „Kleftes“ bereiteten Ziegen oder Lämmer in eingegrabenen Lehmöfen zu. So blieb ihr Versteck geheim, denn man konnte den Rauch nicht entdecken. Das Fleisch wurde zum Teil tagelang luftdicht verschlossen gegart. Diese Zubereitungsart ist auf Zypern dieselbe geblieben. Es kann auch das Fleisch älterer Tiere dazu verwendet werden, welches dann aber – durch die lange Garzeit – auf der Zunge vergeht.

Für 6-8 Personen:

2 kg Fleisch einer mindestens einjährigen Ziege
(ersatzweise Lamm),
Salz,
Lorbeer

Zum Backen einen Römertopf und etwas Mehl
und Wasser zum Verschließen des Römertopfs.

Das Fleisch in größere Stücke schneiden. Gut
salzen. Eventuell Lorbeerblätter dazwischen
legen und in einen Römertopf schichten.



Einen dicken Brei aus Mehl und Wasser anrühren und die Lücke zwischen Topf und Deckel damit
luftdicht verschmieren.

Das Fleisch etwa 2-3 h im Ofen bei mittlerer Hitze garen.

Tip:

- Je nach Geschmack kann man auch noch Pfeffer, Oregano, Thymian oder Zitrone zum Würzen
nehmen.

Koupepia

Gefüllte Weinblätter

Gefüllte Weinblätter sind nicht nur in Zypern, sondern auch in Griechenland und in der Türkei eine Delikatesse. Wenn man nicht gerade neben einem Weinberg lebt, kann man die Blätter auch eingelegt beim Türken kaufen.

Pro Person kann man ca. 3-4 gefüllte Weinblätter als Vorspeise rechnen. Die unten angegebene Menge reicht also bequem für 20 Personen.

1 kg weißer Langkornreis,
4 Tomaten – auf einer feinen Reibe gerieben,
200-400 ml passierte Tomaten,
4 kleine Zwiebeln, fein gehackt,
1 kleines Bund glatte Petersilie, fein gehackt,
100 ml Olivenöl,
2 EL getrocknete geriebene Pfefferminze,
ca. 80 frische junge Weinblätter (ersatzweise eingelegte Weinblätter),
1 Brühwürfel,
Saft von ½ Zitrone,
Salz,
Pfeffer,
Zimt



Die Weinblätter kurz in kochendem Wasser ziehen lassen, bis sie dunkler werden (eingelegte Weinblätter vorher wässern, damit sie das Salz verlieren).

In einer Schüssel den rohen Reis mit den geriebenen Tomaten, dem Tomatensaft, den Zwiebeln, der Petersilie, dem Öl, der Pfefferminze und den Gewürzen gut vermengen.

Die Weinblätter mit der Innenseite nach oben legen. Etwa einen Eßlöffel der Reismischung an den Stilansatz legen und die Blätter einrollen, als ob man Münzen einrollt (leicht rollen, die Seiten einschlagen, damit die Füllung nicht heraus fällt, dann weiter rollen).

Weinblätter mit der Nahtstelle nach unten auf den Boden eines Topfes setzen, jeweils eine Schicht längs und eine quer. Dann mit Wasser auffüllen, so daß die Weinblätter gerade bedeckt sind. Einen Brühwürfel darüber zerkleinern und einen kleinen Schuß Olivenöl und den Saft einer halben Zitrone zum Wasser hinzugeben.

Zum Schluß die Rollen mit einem umgedrehten Suppenteller beschweren (das verhindert das Entrollen der Blätter) und etwa 1 h bei kleiner Hitze garen.

Tips:

- Die gleiche Füllung läßt sich auch zum Füllen von Auberginen, Tomaten, Zucchini, Paprika oder Kartoffeln benutzen.
- Für die Füllung können auch noch Pinienkerne zugegeben werden

Makkaronia Tou Fournou

Makkaroni im Ofen

Auf ihrem Siegeszug rund um die Welt hat die Nudel Griechenland noch vor Italien erreicht und ist auch auf Zypern nicht mehr aus dem Speiseplan wegzudenken.

6-8 Portionen:

750 g Makkaroni

Für die Füllung:

1 kg Hackfleisch vom Schwein, Lamm oder Rind,
4-6 kleine Zwiebeln, fein gehackt,
1 kleines Bund glatte Petersilie, fein gehackt,
Olivenöl zum Braten,
Zimt,
Paprika,
Pfeffer,
Knoblauch,
Salz,
1 Brühwürfel



Für die Béchamelsoße:

100 ml Öl (Mais, Sonnenblume o.ä.) oder Butter,
0,5 l Milch,
0,5 l Nudelwasser,
10 EL Mehl,
3 Eier,
200 g getrockneter, geriebener Anari (ersatzweise Reibekäse wie Parmesan)

Reichlich Wasser mit Salz oder einem Brühwürfel und einem Schuß Olivenöl zum Kochen bringen. Die Nudeln bißfest kochen und abgießen, dabei das Wasser auffangen.

Das Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Wenn alle Flüssigkeit verdampft ist, gehackte Zwiebeln und Petersilie zufügen, leicht anbräunen lassen und mit reichlich Zimt, Paprika, Pfeffer, Salz und kleingeschnittenem oder gepreßtem Knoblauch würzen.

Für die Béchamelsoße das Öl erhitzen, darin das Mehl schnell einrühren, bis es vollständig vom Fett aufgenommen ist. Unter ständigem Rühren die kalte Milch langsam einrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Nach und nach das Nudelwasser zufügen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Bei Bedarf etwas Flüssigkeit weglassen oder extra zufügen. Danach die geschlagenen Eier und den Käse gut unterrühren.

In eine eingefettete, runde Auflaufform füllt man etwa die Hälfte der Nudeln, verteilt darauf die gesamte Hackfleischmasse und darauf den Rest der Nudeln. Darüber gießt man die Béchamelcrème in einer dicken Schicht. Zum Schluß noch einmal gut mit Zimt bestreuen und etwas Anari darüber reiben.

Den Makkaroniaufauf in der Mitte des Backofens bei 200 °C für 30-35 min backen, die Oberfläche sollte goldbraun und knusprig sein. Dieses Gericht schmeckt frisch aus dem Ofen, aber ebenso kalt oder aufgewärmt hervorragend.

Tip:

- In die Hackfleischmasse können auch noch Tomaten zugegeben werden.
- Statt dem Nudelwasser kann man für die Béchamelsoße auch Weißwein nehmen.

Bourekia

mit Anarí-Käse gefüllte, süße Teigtaschen

Für 10-12 Personen:

Für den Teig:

1 kg Mehl,
200 ml Öl (Mais-, Sonnenblumen- oder Erdnußöl),
½ TL Salz,
nach Bedarf lauwarmes Wasser

Für die Füllung:

1 kg Anarí-Käse (ersatzweise Hüttenkäse oder Ricotta),
150 g Zucker,
ca. 150 ml Rosenwasser,
Zimt,
Öl zum Ausbacken,
Puderzucker



Aus dem Mehl, dem Öl und dem Salz einen festen Teig kneten. Sollte die Flüssigkeit nicht ausreichen, noch lauwarmes Wasser zufügen.

Für die Füllung in einer Schüssel den Käse mit Zimt, Zucker und Rosenwasser verrühren.

Von dem Teig apfelgroße Stücke abteilen und sehr dünn ausrollen (am besten verwendet man dazu ein dünnes Rundholz).

Mit einem Glas Kreise ausstechen, einen Teelöffel Füllung darauf geben und zu einem Halbkreis falten und die Ränder gut festdrücken.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Teigtaschen etwa 2-3 min fritieren (dabei ab und an wenden), bis sie hellbraun sind.

Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.