

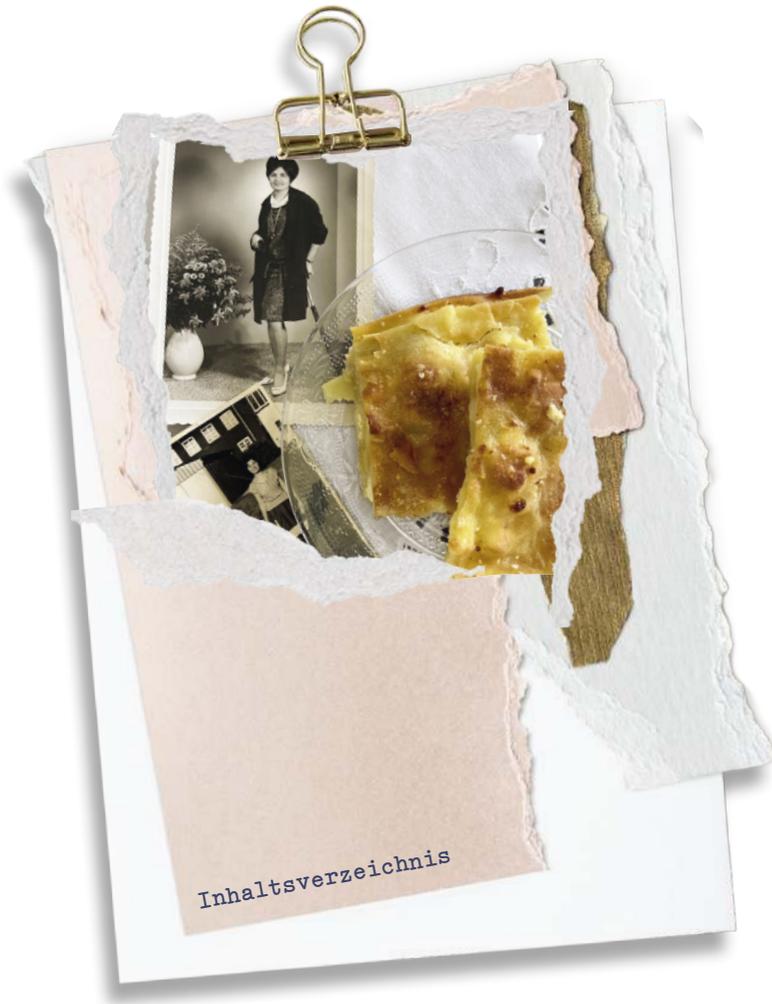
LINDA ZERVAKIS

mit Elissavet Patrikiou

WENN ICH DAS KANN, KANNST DU DAS AUCH!

Meine persönliche
Rezeptsammlung

GRÄFE
UND
UNZER



ÜBER UNS	8
GREEK STYLE MEETS HH	11
BESTES WEISSBROT	13
DATTELDIP ZUM WEISSBROT	16
MAMAS PITA	19
GRIECHISCHER KARTOFFELSALAT	29
WASSERMELONENSALAT	33
OMELETTE »GREEK STYLE« À LA COUSINE	34
KICHERERBSENEINTOPF	39
GIGANTES PLAKI – GEBACKENE BOHNEN IN TOMATENSAUCE	41
GRIECHISCHES HÄHNCHEN AUS DEM OFEN MIT KARTOFFELN	45

GRIECHENLAND TRIFFT ORIENT	48
MUHAMMARA – PAPRIKA-WALNUSS-DIP	59
KUSA BIL THINEH – GEBACKENE ZUCCHINI MIT TAHINISAUCE	61
MAST-O KHIAR – IRANISCHER JOGHURTDIP	62
MIRZA GHASEMI – PERSISCHER AUBERGINENDIP	65
ASH-E RESHTEH – DICKE PERSISCHE NUDELSUPPE	67
GEFÜLLTE DATTELN	70
REZEPTE FÜR JEDEN TAG	73
CRUNCHY CASHEW-PESTO MIT BURRATA	75
SCHNELLE ERBSENCREMESUPPE	76
GOLDENER MÖHREN-KNOBLAUCH-REIS	79
ROTE-BETE-SALAT	81
COUSCOUS-SALAT MIT BERBERITZEN	82
KARTOFFELPUFFER	85
CURRYWURST	91
MEINE BOLO	95
KARTOFFEL / ZWIEBEL / APFEL	105
BIRNE / DOPPELRAHM / WALNUSS	109
ALLES MIT TEIG	111
BESTER BUTTERKUCHEN	113
ZIMTSCHNECKEN	117
SUPERSAFTIGER APFELKUCHEN	121
BLITZSCHOKOKUCHEN	124
BRIOCHE MIT ORANGENMARMELADE	131
SAGANAKI »ELIS ART« – GEBACKENER FETA	136
REZEPTREGISTER	141
IMPRESSUM	144

UNSER ÜBER

Das hier ist ein Kochbuch. Ich muss es selbst in den Händen halten, damit ich es wirklich glauben kann.

Warum gerade ich ein Kochbuch gemacht habe? Darauf gibt es viele Antworten. Weil ich es hasse zu kochen, wäre meine erste Wahl. Weil mich viele Menschen – wie meine Co-Autorin Eli – immer wieder genötigt haben, ihre Rezepte nachzukochen, da sie ja so unglaublich einfach sind und so gut schmecken! Und ja, weil ich keine Hobbys habe. Ich bin Griechin! Das einzige, was einem Hobby nahe kommt, ist: gutes Essen!

Das ist tatsächlich eine meiner Lieblingsbeschäftigungen – essen. Am liebsten zusammen mit anderen Menschen. Das ist eines der größten Geschenke für mich – so viele gemeinsame Momente, die ihren Platz in meinem Herzen haben. Und allein dafür ist es sehr hilfreich, selbst kochen zu können. Das ist dann doch etwas anderes, als bestelltes Essen vom Lieferdienst in Alu-Schalen anzubieten.

Also habe ich begonnen, hinter dem Herd zu stehen. Nur um meiner Familie und meinen Freunden eine Freude zu machen. Die ersten Versuche haben allerdings keine große Euphorie ausgelöst (Eli O-Ton: »Das ist der schlechteste Nachtisch, den ich je gegessen habe! Was soll das überhaupt sein?«). Aber ich bin eine Kämpferin, lasse mich nicht so schnell unterkriegen – nur wegen ein paar Niederlagen!

Der Beginn meiner Kochkarriere: Eli und ich haben zusammen Zimtschnecken gegessen – die besten übrigens, die ich je gegessen habe. Danach habe ich die Zutaten, die ich rausgeschmeckt habe, besorgt und die Schnecken nachgebacken. Und ich kann sagen: Sie waren wirklich gut! Ich habe Eli ein Bild davon geschickt. Und das war's dann, der Anfang vom Ende, die Messlatte an meine Küchenkünste schnellte ins Unermessliche!

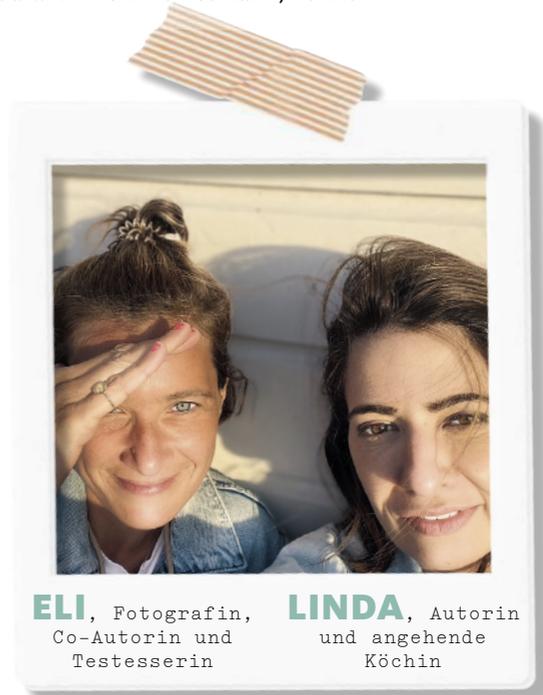
»Ich kann nicht kochen«, das zählte nicht mehr nach diesem einen perfekten Zimtschnecken-Hefeteig (warum auch immer er so gut gelungen war!).

Also nahm ich mir eine Handvoll Rezepte vor, die ich mit der Zeit perfektionierte, bis es jedem schmeckte. Dabei bekam ich Unterstützung von Freunden, mit denen ich zusammen kochte und die ihre liebsten Rezepte mit mir geteilt haben. So entstanden noch mehr Gerichte, die ich nachkochen konnte.

Und da sind sie jetzt. Für euch. Von Herzen. Und für mich zum Nachlesen. Und denkt daran: »Wenn ich es kann, könnt ihr das auch!«

Kali orexi. Guten Appetit.

Eure Linda



Co-Autorin Eli: Dem ist nichts mehr hinzuzufügen. Ich kann bestätigen: Jedes Wort entspricht der Wahrheit und nichts als der Wahrheit. Und ich kann euch versichern: Ich habe jedes Gericht persönlich getestet. Ja, ich war teilweise wirklich überrascht (is so!), es schmeckte alles grandios! Vieles davon habe ich schon selbst nachgekocht – und nach dem Essen in sehr glückliche Gesichter geschaut.

Essen dient nicht nur der Nahrungsaufnahme: Es ist Liebe.

Eure Eli



REZEPT VON Mama
ERGIBT 12 Stücke
ZUBEREITUNG 1 Std.
BACKEN 30 Min.

UNBEDINGT AUSPROBIEREN, WEIL ...

Pita ist ein Heiligtum in jeder griechischen Familie. Das Besondere daran: Der Teig wird selbst hergestellt und hauchdünn ausgerollt – Ehrensache und eine Kunst für sich. Dazu braucht man etwas Übung, aber der Genuss einer selbstgemachten Pita ist unvergleichlich. Jede griechische Mama hat ihr Geheimrezept, das beste ist natürlich von meiner.

Mamas PITA

FÜR DEN TEIG

300 g Mehl (Type 550)
1 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

400 g Schafskäse (Feta)
2 Eier (M)
130 ml Milch

AUSSERDEM

ca. 200 g Mehl (Type 550)
zum Ausrollen
tiefes Backblech
ca. 200 ml Olivenöl zum
Bestreichen

- Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Salz und 150 ml lauwarmes Wasser in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig darf nicht mehr an den Händen kleben, aber auch nicht zu trocken sein, sodass man ihn gut ausrollen kann. Bei Bedarf noch etwas Mehl oder lauwarmes Wasser hinzufügen.
- Den Teig zu einer Rolle formen und diese in sieben gleich große Stücke teilen. Die Stücke zu Kugeln formen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben und die Kugeln nacheinander zu sehr dünnen, leicht durchscheinenden Teigblättern von mindestens Backblechgröße ausrollen (s. auch Tipp). Das geht am besten mit einem Oklava, also einem langen Teigroller mit kleinem Durchmesser. Die fertigen Teigblätter jeweils locker zusammenfalten und beiseitelegen.
- Für die Füllung den Feta in eine Schüssel bröseln und mit den Eiern und der Milch verrühren. 4 EL Feta-Eier-Masse beiseitestellen.





- Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Backblech mit Olivenöl einstreichen. Ein Teigblatt auf das Blech legen und mit Olivenöl bestreichen. Drei weitere Teigblätter darauflegen und jeweils mit Olivenöl bestreichen. Die Teigblätter an den Ecken etwas zusammendrücken, sodass sie sich gut an die Form anpassen.
- Die Hälfte der Füllung auf dem Teig verteilen. Ein weiteres Teigblatt darauflegen und mit Olivenöl bestreichen, überstehende Seiten nach oben einschlagen. Die restliche Füllung darauf verteilen. Die beiden letzten Teigblätter darauflegen, jeweils mit Olivenöl bestreichen und die überstehenden Seiten ebenfalls nach oben einschlagen.
- Die Pita im Ofen (Mitte) 15 Min. backen, bis sie leicht Farbe bekommt. Die Oberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit der übrigen Feta-Eier-Masse bestreichen. Die Pita im Ofen (Mitte) in weiteren 15 Min. goldbraun backen. Meine Mutter hebt gegen Ende der Backzeit die Pita leicht an: Wenn der Boden goldgelb und leicht knusprig ist, ist die Pita perfekt.

Das Ausrollen des Teigs ist eine Kunst für sich. Ich habe sehr großen Respekt davor. Aber Übung macht den Meister. Und man muss keine Angst vor missglückten Teigblättern haben: Man knetet sie einfach zusammen und rollt sie erneut aus. Ein Tipp von meiner Mama: Die Arbeitsfläche mit ausreichend Mehl bestäuben, damit der Teig nicht kleben bleibt. Die Teigblätter beim Ausrollen immer wieder wenden, damit man sie von allen Seiten bearbeiten kann. So werden sie gleichmäßig dünn.





Picknick mit Freunden

Eine Decke,
leckeres Essen und
gute »Parea« (Gesellschaft)
= GLÜCK



MIT MICHALIS PANTELOURIS
(griechischer geht's nicht)



REZEPT VON mir
ERGIBT ca. 16 Stück
ZUBEREITUNG 40 Min.
GEHEN 1 Std. 10 Min.
BACKEN 17 Min.

UNBEDINGT AUSPROBIEREN, WEIL ...
Luftiger Hefeteig, mit
Butter bestrichen und
mit einer Zucker-Zimt-
Mischung gebacken ... Schon
beim Gedanken daran läuft
mir das Wasser im Mund
zusammen!

ZIMTSCHNECKEN

- Für den Teig die Milch lauwarm erhitzen. Die Butter schmelzen und abkühlen lassen. Milch, Zucker und zerkrümelte Hefe in einer großen Schüssel mischen. Butter, Ei, 1 Prise Salz sowie die Hälfte des Mehls dazugeben und alles mit den Knethaken des Handrührgeräts verrühren. Dann das restliche Mehl unterkneten. Den Teig auf der Arbeitsplatte mit den Händen weiter kneten, bis er schön glatt ist.
- Den Teig zu einer Kugel formen und in der Schüssel zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen, bis er sein Volumen ungefähr verdoppelt hat.
- Inzwischen für die Füllung die Butter in Scheiben schneiden und weich werden lassen. Das Backblech mit Backpapier belegen.
- Den Teig mit den Händen durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 50 × 60 cm ausrollen, dabei den Teig ebenfalls mit Mehl bestäuben, damit er nicht an der Rolle klebt.
- Den Teig mit der weichen Butter bestreichen – das geht am besten mit einem großen Messer. Zucker und Zimt mischen und auf den Teig streuen. Den Teig von der schmalen Seite her aufrollen. Die Rolle in 3 cm dicke Stücke schneiden.

FÜR DEN TEIG
300 ml Milch
65 g Zucker
½ Würfel frische Hefe (21 g)
75 g zerlassene Butter
1 Ei (M)
Salz
530 g Mehl

FÜR DIE FÜLLUNG
65 g Butter
40 g Zucker
2 TL Zimtpulver

AUSSERDEM
Backblech
1 Eigelb (M)
4 EL Milch
Puderzucker zum Bestäuben



Meine ersten Zimtschnecken waren noch nicht so perfekt in Form, aber geschmeckt haben sie trotzdem. Mit etwas Übung sehen sie dann schon richtig toll aus, meistens jedenfalls ... Nur keine Angst, sage ich mir auch jedes Mal, das funktioniert!

- Die Schnecken mit etwas Abstand auf das Backblech legen und zugedeckt ca. 10 Min. ruhen lassen, bis sie etwas aufgegangen sind.
- Den Backofen auf 170° vorheizen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und die Schnecken damit bestreichen. Die Zimtschnecken im Ofen (Mitte) in ca. 17 Min. goldbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.





DIESES BUCH IST ECHT. UND WIRKLICH SO PASSIERT!

Linda Zervakis stellt zu Beginn der Pandemie fest:

»Ich kann vieles, außer Kochen«. Und sie beschließt, das zu ändern. Zusammen mit ihrer Freundin Eli lässt sich Linda auf das Abenteuer ein und bittet prominente und nicht-prominente Freunde und Experten um Hilfe.

Wie sie Freundschaft schloss mit Töpfen und Pfannen, welche Rezeptideen und Tipps ihr halfen – und wie all dies zu köstlichen Gerichten führte, erzählt sie direkt aus der Küche und mit einer großen Prise Herz.



WG 450 Essen
ISBN 978-3-8338-8232-6



9 783833 882326

€ 19,99 [D]