



Souvlaki - leckeres griechisches Gericht

Gericht

Souvlaki heißt übersetzt „Spießchen“. Das Gericht besteht meist aus Schweinefleisch, das in Zitronensaft mit Oregano, Salz und Pfeffer eingelegt wurde.

In größeren Orten und Städten in Griechenland kann man Souvlaki auch oft an der Straße an Imbiss-Ständen kaufen. Dazu wird eine Scheibe Weißbrot gereicht oder auch als „Souvlaki-Pita“ ohne Spieß eingewickelt in Pitabrot.



Fotos: Shutterstock



... und dazu einen echt griechischen Ouzo

Den griechischen Ouzo trinkt man traditionell immer mit Zimmertemperatur - also auch nicht kalt stellen! Der Grund dafür ist, dass bei niedrigen Temperaturen die ätherischen Öle vom Anis ausflocken und den Geschmack negativ beeinflussen.

Wie trinke ich den Ouzo?

Entweder Sie trinken ihn pur und genießen den kräftigen Anis-Geschmack oder Sie mischen ihn mit Wasser. Das Mischungsverhältnis variiert - einfach ausprobieren. Erst wenn der Ouzo fertig gemischt ist und von der klaren zur weißen Farbe gewechselt hat, kann man Eiswürfel begeben.

Jamas!