



GRAMMATIKIS HÜHNERSUPPE

Das braucht man

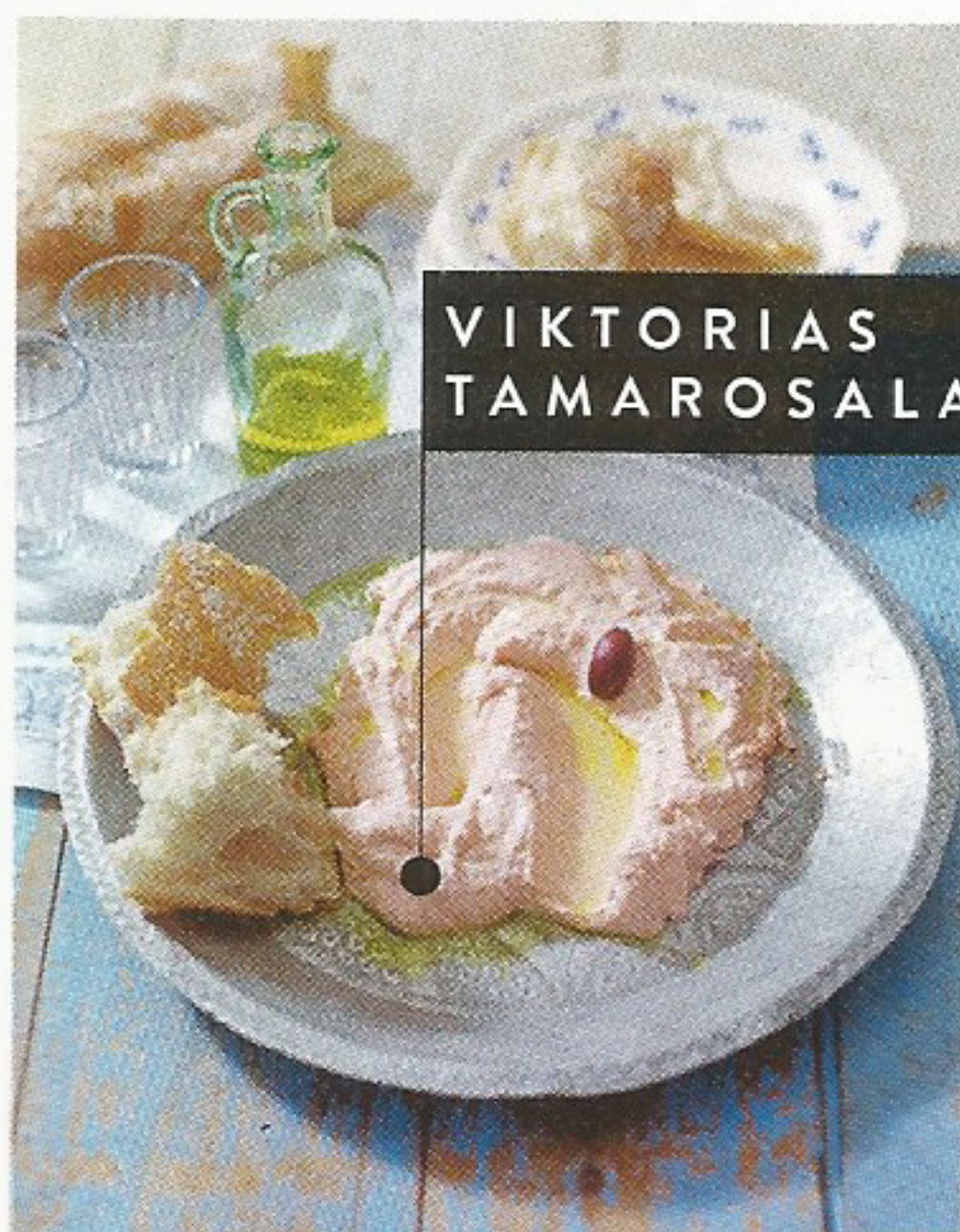
1 Freilandhuhn, 2 Karotten,
2 Kartoffeln, 1 Handvoll Selleriestängel
inkl. Blätter, 1 große Zwiebel, 1 Stange
Lauch, 2 Eier, 1 Zitrone, frische glatte
Petersilie, 1 Handvoll Reis oder kleine
Nudeln, Olivenöl, Salz und Pfeffer

Und so geht's

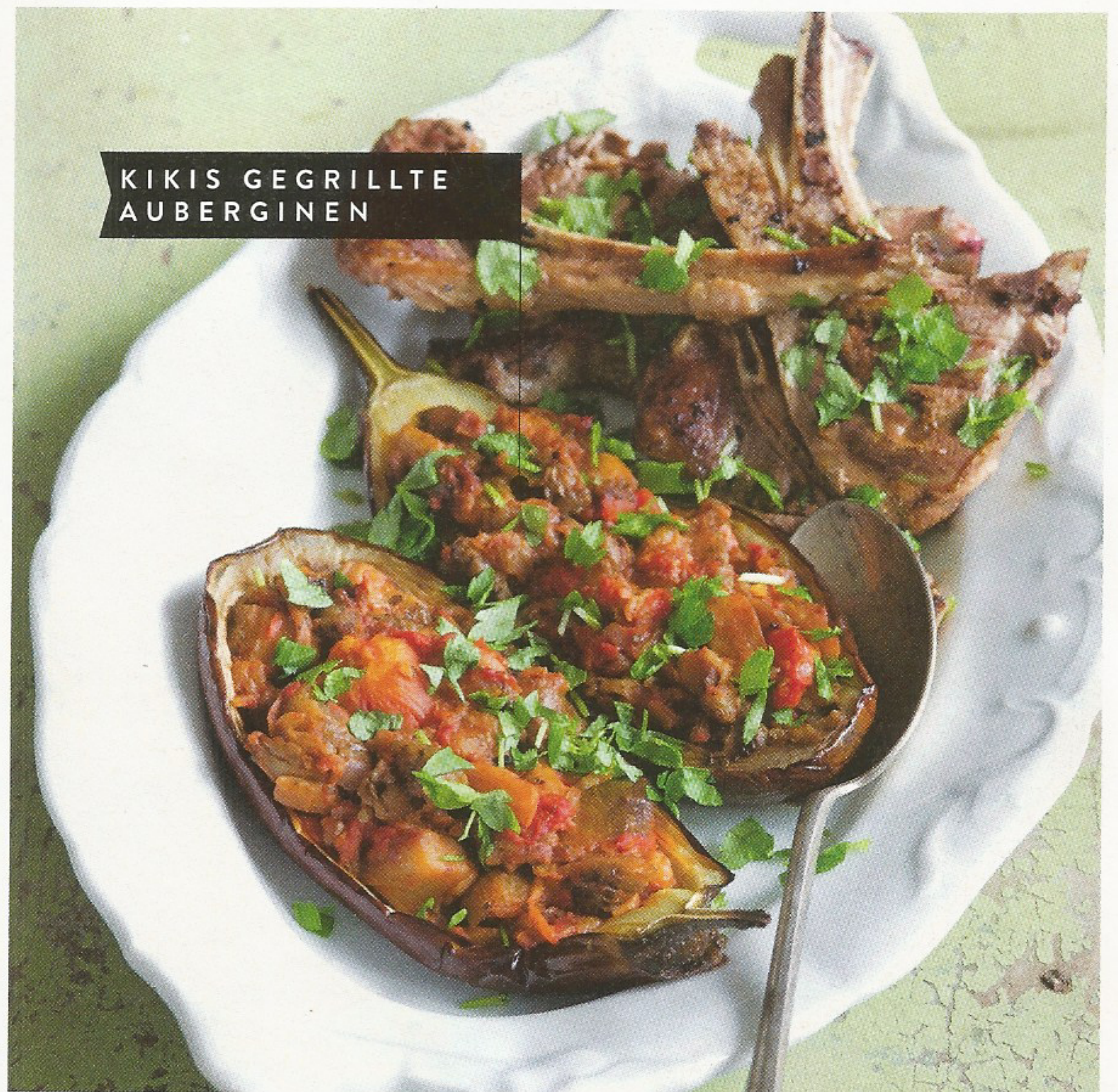
1 Das Huhn in einem großen
Topf mit Wasser solange ko-
• chen, bis sich das Fleisch
von selbst von den Knochen löst.
Abseihen und die Brühe auffangen.
Fleisch und Knochen voneinander
trennen.

2 Anschließend das klein ge-
schnittene Gemüse in die
• Brühe geben (Grammatiki
wirft auch ganze geschälte Karot-
ten hinein - vollgesogen mit Suppe
sehr lecker!). Salzen und pfeffern.
Zusammen mit dem Reis kochen,
bis es weich ist. Das Hühnerfleisch
in die nicht mehr kochende Brühe
geben.

3 Die Eier in den Saft der
ausgepressten Zitrone und
• anschließend in die Suppe
rühren. Aufwärmen, nicht kochen,
sonst gerinnt das Eiweiß! Frische
Petersilie daraufstreuen und ser-
vieren.



VIKTORIAS
TAMAROSALAT



KIKIS GEGRILLTE
AUBERGINEN



VIKTORIAS TAMAROSALAT

Das braucht man

200 Gramm Tamara
(gesalzener Fischrogen vom Karpfen,
Kabeljau oder Hering),
350 Gramm Brot ohne Kruste,
1 Zwiebel, 1 Zitrone,
125 Milliliter Olivenöl

Und so geht's

1 Das Brot in Wasser einwei-
chen und gut ausdrücken. Im
• Mixer noch mal fein häck-
seln. Die geschnittene Zwiebel,
den Zitronensaft und das Olivenöl
ebenfalls hineingeben und alles
mischen. Mehr Zitronensaft, wenn zu
bitter, Olivenöl, wenn zu dünn oder
Tarama, wenn man mehr Fisch-
geschmack möchte, zugeben. Mit
frischen Gemüsestückchen oder
Brot servieren.



KIKIS GEGRILLTE AUBERGINEN

Das braucht man

Auberginen, Knoblauch, Olivenöl,
griechischen Joghurt,
Salz

Und so geht's

1 Die Auberginen der Länge
nach in Scheiben schneiden.
• Salzen, etwas Olivenöl und
dann ordentlich gepressten Knob-
lauch daraufgeben.

2 Anschließend grillen, bis
die Aubergine weich ist. Mit
• griechischem Joghurt zum
eintauchen servieren. Schmeckt am
Strand am besten!