



Tzatziki

Das Original – die klassische Vorspeise der traditionellen griechischen Küche.

Tsatsiki wird als typische kalte Vorspeise mit Brot serviert und ist Bestandteil der Meze-des (Vorspeisenplatte). – Oft wird es auch zu Fleischgerichten wie Gyros oder Souvlaki gereicht.

4 Personen – zu Gerichten 8 Personen

ZUTATEN :

500 g	Griechischer Jogurt (10% Fett i. T.)
1	Salatgurke
2	größerer Knoblauchzehen
2 EL	Olivenöl (vorzugsweise griechisches)
1 EL	Zitronensaft (<i>frisch gepresst</i>)
1 TL	Meersalz
1 Bund	Dill nach Gusto (<i>fein gehackt</i>)
½ – 1 TL	Zitronenschale (<i>fakultativ</i>)
1 Prise	Zucker
	Meersalz zum nachwürzen

1 Die Salatgurke mit dem Sparschäler schälen, halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel heraus kratzen. Die Gurkenhälften mit einer Reibe grob raffeln. Mit einem Teelöffel Salz vermischen, in ein Sieb geben und über einer Schüssel 1 Stunde abtropfen lassen.

Die abgetropften Gurkenraspeln in ein Passiertuch (oder Küchentuch) geben und kräftig den letzten Gurkensaft ausdrücken.

Die Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse geben, im Mörser zermusen oder *Trick wie in den Basics* beschrieben anwenden. – Den stichfesten griechischen Jogurt in eine Schüssel geben, Knoblauch und Gurkenraspel zugeben, Zitronensaft und Olivenöl unterrühren. Die Säure der Zitrone mit einer Prise Zucker ausbalancieren. – Das macht das Tzatziki feiner und eleganter.

Nach Gusto Dill hacken und fein geriebene Zitronenschale zugeben, (das macht das Tzatziki noch frischer), und im Kühlschrank eine Stunde durchziehen lassen. – Gegebenenfalls zum Schluss mit etwas Salz nachwürzen.