

Was dem Deutschen die Bratwurst, ist dem Griechen der Souvlaki. In allen großen Städten findest du an jeder Ecke fliegende Köche, die ihre Spieße meist über Holzkohlegrut grillen und für sehr kleines Geld anbieten. Auf den Holzspießen hocken meist genau vier gleichgroße Fleischstücke, in aller Regel vom Schwein. Immer öfter bieten die Imbiss-Leute aber auch Souvlakia aus Huhn oder Lamm an. Das Geheimnis des Genusses ist die Marinade, in der das Fleisch sich stundenlang wälzen muss. Wer ein bisschen Ehrgeiz hat, möchte möglichst nah an diesen gewissen griechischen Geschmack kommen; mit dem folgenden Rezept für Hähnchen-Souvlakia könnte das gelingen. Dazu servierst du Gigantes und einen sogenannten „Bauernsalat“ sowie Röstbrot.

Die Zutaten (für 2 Portionen):

500 g Hähnchenbrust
2 kleine Bio-Zitronen
2 Zweige frischer Oregano
1 Knoblauchzehe
guter Schuss bestes Olivenöl
Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel
4 Holzspieße

Gigantes:

200 g getrocknete weiße Riesenbohnen
1/2 rote Paprika
2 dünne Lauchzwiebeln
1 Zweig frischer Oregano
2 Zweige frischer Thymian
1/2 Zitrone
bestes Olivenöl
Salz, Pfeffer

Bauernsalat:

1/2 Salatgurke
1 dicke Tomate
1/2 rote Paprika
2 dünne Lauchzwiebeln

ca. 80 g echten Schafskäse
1/2 Zitrone
bestes Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Du beginnst mit den Bohnen, die über Nacht in etwa 1 L Wasser eingeweicht werden sollten. Am nächsten Tag gießt du das Einweichwasser weg und kochst die Bohnen über 90 min in gut drei Litern Wasser bei schwacher Hitze gar. Auf keinen Fall Salz ins Wasser tun! Hinterher im Sieb gut abtropfen lassen.

Gut drei bis vier Stunden vor dem Essen setzt du die Marinade an. Vermisch den Saft der Zitronen mit annähernd derselben Menge Olivenöl. Press eine Knoblauchzehe hinein und würze mit Kreuzkümmel (wenig!), Salz und Pfeffer. Streif alle Blättchen vom Oregano und rühr sie unter. Wasch die Hähnchenbrust gründlich unter lauwarmem Wasser und schneid dann alles davon ab, was du nicht auf dem Grill sehen möchtest. Schneid das Fleisch in ähnlich große Würfel von einer Kantenlänge wie ein Daumenbreit. Tu das Fleisch in eine passende Tupperdose, gieß die Marinade drüber, verschließ den Topf und schüttel gut durch. Lass die Marinade mindestens zwei Stunden im Kühlschrank einwirken. Du kannst jetzt auch schon die Holzspieße wässern – das ist zwingend nötig, damit sie auf dem Grill nicht verbrennen.

Schäl die rote Paprika und zerleg das Fruchtfleisch einer Hälfte in sehr kleine Stückchen. Schneide die Frühlingszwiebeln in feine Ringe. Gib beides in eine Schüssel zu den weißen Bohnen. Streif die Oregano- und Thymianblättchen von den Stielen und wirf sie dazu. Würze mit Salz und Pfeffer. Schütte den Saft einer halben Zitrone und dieselbe Menge bestes Olivenöl dazu. Rühr alles sorgfältig durch. Lass diesen Salat mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen.

Für den Bauernsalat schälst du die Gurke und holst mit einem Teelöffel die Kerne heraus. Schneide die Gurke in nicht zu dünne Scheiben. Zerleg die Tomate ebenfalls in nicht zu kleine Stücke. Das gilt auch für die halbe rote Paprika und die Lauchzwiebeln. Vermisch den Saft einer halben Zitrone mit derselben Menge bestem Olivenöl und würze mit Salz und Pfeffer. Gib die Sauce über den Salat und heb alles durch.

Wenn der Grill heiß ist, baust du die Souvlakia. Nimm die Würfel aus der Marinade und tupf sie jeweils ein bisschen ab. Steck jeweils vier bis fünf Brocken auf einen Spieß – und zwar möglichst dicht aneinander, sodass sie fast zusammenkleben. Grill die Spieße bei ca. 120° von allen vier Seiten für jeweils knapp zwei Minuten. Sie dürfen knusprig-braune Stellen bekommen, aber sollten nicht zu lange auf der Glut zubringen, weil sie dann trocken werden.

Am besten passt ein romantisches Bauernbrot, dass du scheibenweise auf dem Grill röstest; vorher mit ein bisschen Olivenöl einreiben! Und schon hast du einen echt griechischen Abend, zu dem du natürlich einen Retzina servieren kannst, wenn du denn weißt, wo du einen guten Harzwein herkriegst – dazu demnächst mehr!