

# INHALT

## I. Zur Autorin

## II. Einleitung

## III. Einladungen

### 1. Ein Sommer-Essen –

*Kalokerino gevma* Καλοκαιρινο γευμα

- Reispilav mit Meeresfrüchten –  
*Psaropilavo* Ψαροπιλαφο
- Spetzofai – *Spetzofai* Σπετζοφαι
- Zucchini gefüllt mit Hackfleisch –  
*Kolokithakia gemista* Κολοκιθακια
- Bauernsalat – *Choriatiki* Χωριατικη
- Lasagne mit Spinat-Roquefort-Füllung –  
*Lasagneournou me Roquefort*  
Λαζανια φουρνου με ροκφορ
- Käseplatte – *Piatio tirion* Πιατο Τυριων
- Eistorte – *Tourta pagotou* Τουρτα Παγωτου

### 2. Frühlings-Essen –

Ein Gartenfest für 20 Personen –

*Anixiatiko gevma* Ανοιξιατικο γευμα

- Hühnerbrust in Blätterteig gerollt –  
*Rollo kotas gemisto* Ρολλο κοτας
- Rote-Beete-Salat mit Joghurt – *Patzarosalata me giaourti* Πατζαρosalata με Γιαουρτι
- Auberginenpäckchen mit Rindfleischfüllung –  
*Paketakia melitzanas* Πακετακια μελιτζανας
- Salatplatte mit Joghurt-Dressing –  
*Piatio salatas* Πιατο Σαλατα
- Ferkelbraten gespickt –  
*Gourounakiournou* Γουρουνακι φουρνου
- Orangentorte – *Tourta portokali*  
Τουρτα Πορτοκαλι

### 3. Faschings-Buffer – Ein Stehbuffer für

20 Personen – *Trapesi karnavalistiko*

Τραπεζι Καρναβαλιστικο

- Blätterteig-Ecken mit Spinatfüllung –  
*Spanakopitakia* Σπανακοπιτακια
  - Hähnchenmedaillons mit Fetafüllung – *Filetakia kotas me Feta* Φιλετακια κοτας με Φετα
  - Hackfleischbällchen nach Smyrne-Art –  
*Keftadakia Smyrnis* Κεφτεδακια Σμυρνις
  - Kartoffelbällchen mit Crevettenfüllung –  
*Patatokeftedes gemistes*  
Πατατοκεφτεδες γεμιστες
  - Stockfischkroketten mit Walnuss-Knoblauch-Sauce – *Bakaliarakia me skordalia*  
Μπακαλιαρακια με σκορδαλια
  - Heringssalat mit Currymayonnaise –  
*Salata renkas* Σαλατα Ρενκας
  - Bunter Gemüseteller –  
*Piatio chortarikon* Πιατο χωρταρικων
  - Canapés mit Thunfischsalat – *Kanapedakia me tono* Καναπεδακια με Τονο
  - Fischrogenpaste – *Taramas* Ταραμας
  - Selbstgebackenes Brot –  
*Choriatiko psomi* Χωριατικο ψωμι
  - Honig-Zimtbällchen –  
*Loukoumades* Λουκουμαδες
- ### 4. Einladung zum schicken Essen –
- Episimi Prosklisi* Επισημη Προσκληση
- Lachs garniert im Ganzen – *Solomos garnirismenos* Σολωμος γαρνιρισμενος
  - Grüner gemischter Salat –  
*Prasini salata* Πρασινη Σαλατα

- Akkordeontomaten mit Sauce Vinaigrette –  
*Ntomates akkordeon* **Ντοματες ακκορδεον**
- Lamnbraten mit Zitronenkartoffeln –  
*Arniournou me patates*  
**Αρνιακι φουρνου με πατατες**
- Blätterteig mit Vanillecremefüllung –  
*Galaktoboureko* **Γαλακτομπουρεκο**

### 5. Einladung zum Fischessen –

#### *Prosklisi se gevma psariou*

#### **Προσκληση σε γευμα ψαριου**

- Fischsuppe mit Avgolemono – *Psarosoupa me avgolemono* **Ψαροσουπα με αυγολεμονο**
- Loup de mer vom Backofen –  
*Lavrakiournou* **Λαυρακι φουρνου**
- Romana-Salat mit Zitronendressing –  
*Maroulosalata* **Μαρουλοσαλατα**
- Kartoffeln mit Zwiebelringen und  
Tomatenscheiben überbacken –  
*Patates giachni* **Πατατες γιαχνι**
- Thunfischpastetchen –  
*Mproukies tonou* **Μπουκιες Τονου**
- Käseplatte – *Plato tirion* **Πιατο Τυριων**
- Blätterteigfäden mit Walnussfüllung –  
*Kadaifi* **Κανταιφι**

### 6. Eine einfache spontane Einladung –

#### *Mia aproopti prosklisi*

#### **Μια απροοπτη προσκληση**

- Fischvorspeise in Coquilles Saint-Jacques-  
Schalen – *Psari se kochilia* **Ψαρι σε κοχυλια**
- Gemüserisotto – *Lachanopilavo*  
**Λαχανοπιλαγο**
- Hühnerschenkelchen in Chilisauce –  
*Podia kotas kaftera* **Ποδια κοτας καφτερα**
- Bauernsalat – *Choriatiki* **Χωριατικη**

- Selbstgebackenes Brot mit Oliven –  
*Eleopsomo* **Ελαιοψωμο**
- Obstsalat – *Froutosalata* **Φρουτοσαλατα**
- Griechischer Mokka – *Elliniko* **Ελληνικο**

### 7. Die Sonntags-Einladung – *Kiriakatiki prosklisi*

- Vorspeisenplatte mit gebratenen Auberginen –  
*Plato me tiganites melitzanes*  
**Πιατο με τηγανιτες Μωελιτζανες**
- Gebratene Spitzpaprika –  
*Piperies tiganites* **Πιπεριες Τηγανιτες**
- Hackfleischbällchen in Basilikum-Tomatensauce  
– *Keftedakia me vassiliko*  
**Κεφτεδακια με Βασσιλικο**
- Tzatziki – *Tzatziki* **Τζατζικι**
- Lammkeule in Pergamentpapier geschmort –  
*Mpouti arnisio se ladokolla*  
**Μπουτι αρνισιο σε λαδοκολλα**
- Kritharakinudeln mit Feta-Käse überbacken –  
*Kritharaki* **Κριθαρακι**
- Endiviensalat gedünstet in Olivenöl-Zitronen-  
Dressing – *Salata antidia* **Σαλατα αντιδια**
- Grießpudding – *Halva* **Χαλβας**
- Griechischer Mokka – *Elliniko* **Ελληνικο**

### 8. Ein klassisches griechisches Essen –

#### *Ena klassiko elliniko gevma*

#### **Ενα κλασσικο ελληνικο γευμα**

- Gyros in der Pfanne gebraten –  
*Gyros tigania* **Γυρος Τηγανια**
- Souvlaki gegrillt – *Souvlaki sta karvouna*  
**Σουβλακι στα Καρβουνα**
- Auberginenmousaka –  
*Mussaka* **Μουσσακας**
- Riesenbohnen im Backrohr –

- Fasoulotalvas* **Φασουλοταλβας**
- Tzatziki – Tzatziki **Τζατζικι**
  - Bauernsalat – Choriatici **Χωριατικη**
  - Schafskäsesalat – Tirosalata **Τυροσαλατα**
  - Creme Caramel **Κρεμα καραμελ**
- 9. Ein besonderes Essen –**  
*Ena exeretiko gevma* **Ενα εξαιρετικο γευμα**
- Muscheln im Pfännchen –  
*Midia saganaki* **Μυδια σαγανακι**
  - Weinblätter mit Avgolemono – *Sarmadakis*  
*avgolemono* **Σαρμαδακια αυγολεμονο**
  - Kaninchen-Stifado –  
*Lagos stifado* **Λαγος Στιφαδο**
  - Grüner gemischter Salat –  
*Prasini salata* **Πρασινη σαλατα**
  - Blätterteig mit Walnussfüllung –  
*Baklava* **Μπακλαβας**
  - Griechischer Mokka – *Elliniko* **Ελληνικο**
- 10. Eine Einladung zu griechischen Vorspeisen –**  
*Prosklisi me mezedes*  
**Προσκληση με Μεζεδες**
- Auberginenpaste – *Melitzanosalata*  
**Μελιτζανοσαλατα**
  - Tzatziki – Tzatziki **Τζατζικι**
  - Paprikapaste – *Piperosalata* **Πιπεροσαλατα**
  - Walnuss-Knoblauch-Paste –  
*Skordalia* **Σκορδαλια**
  - Schafskäsepaste – *Chtipiti* **χτηπητη**
  - Fischrogenpaste – *Taramas* **Ταραμα**
  - Stockfischkroketten –  
*Bakaliarakia* **Μπακαλιαρακια**
  - Hähnchenflügel überbacken, scharf –  
*Ftera kotas kaftera* **Φτερα κοτας καφτερα**
  - Hackfleischbällchen – *Keftedakis* **Κεφτεδακια**

- Eingelegter Schafskäse – *Ladotiro* **Λαδοτυρο**
- Gemischte Oliven –  
*Elies anamiktes* **Ελιες αναμικτες**
- Oktopus in Olivenöl-Essig eingelegt –  
*Chtapodi xidato* **Χταποδι ξυδατο**
- Gebratenes Gemüse – *Tiganita* **Τηγανιτα**
- Getrocknete Tomaten –  
*Ntomates liastes* **Ντοματες λιαστες**
- Eingelegte Knoblauchzehen –  
*Skorda ladata* **Σκορδα λαδερα**
- Akkordeontomaten –  
*Ntomates akkordeon* **Ντοματες ακκορδεον**
- Griechischer Sahnejoghurt mit Honig und Zimt –  
*Giaourti me meli* **Γιαουρτι με μελι**
- Fladenbrot – *Lagana* **Λαγανα**

#### IV. Erläuterungen

zu charakteristischen Zutaten aus der griechischen Küche

#### V. Index

Alle Gerichte systematisch gegliedert

#### VI. Alphabetisches deutsches und griechisches Stichwortregister



Lltsa im Kiosk