

Kochen mit Klaus

Kräuter-Knobibutter (für die einsamen Stunden):

Zutaten:

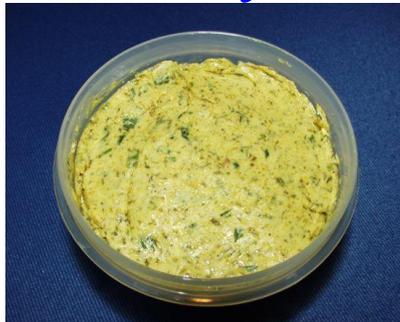
250 g Butter, 2 Kaffeelöffel Kräuterbuttergewürz, 1/4-1/2 Zitrone, Salz, 4 Zehen Knoblauch, Pfeffer, Curry, Schnittlauch, Petersilie

Zubereitung:

Alles mit Handquirl vermengen und dann gut stink wie heimatloser türkischer Karussellbremsler!

Tipp des Chaoten:

*Super schmecken selbst gemachte Kräuterbutterbaguettes!
(Stangenweißbrot halbieren, einschneiden und mit Butter beschmieren. In Alufolie wickeln und 20 Min bei 180°C backen)*



Tsatsiki (griechisches Originalrezept)

Zutaten:

250 g Quark (Fettstufe), 2 Becher Schmand, 2 EL Essig, 2 Becher Joghurt (3,5% je 150 g), 1-2 Salatgurken, 1 EL Oregano, Schnittlauch, Dill, Salz, 4 Zehen Knoblauch, 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Quark, Schmand, Joghurt mit Olivenöl u. Essig vermengen, Oregano, gepresste Knoblauchzehen Salz, Dill u. Schnittlauch zugeben.
2. Salatgurken schälen u. grob reiben, in Küchentuch einwickeln u. Wasser auspressen. (lieber kleine Mengen in die Tücher geben, damit fast alles Wasser ausgepresst werden kann).
3. Ausgepresste Gurken einrühren u. Tsatsiki in Kühlschrank geben. 2 Stunden oder länger ziehen lassen.



Schönes Grillvergnügen wünscht der Spessart-Räuber Klaus