



REIF FÜR DIE INSEL

RATGEBER

...für Urlauber, die gerne unabhängig sind. Kleine aber feine Rezepte für Selberkocher, Hobbyköche und Individualisten.

Schloemp, Silke

Liebe Urlaubsfreunde!

Da sehnt man sich monatelang nach seinem verdienten Urlaub.



Um den Urlaub so stressfrei wie möglich zu beginnen, haben wir ein paar Tipps parat.

Wie das gerne so ist, gut vorbereitet ist die halbe Miete.

Diese Tipps sind in 12 Jahren gemeinsamer Urlaubsreisen gereift und mehr oder minder perfektioniert worden.

Für uns klappt das klasse und wir hoffen, dass auch Ihr das eine oder andere für euch verwendet.

Wir reisen super gerne nach Griechenland. Es zieht uns meistens auf kleine Inseln, aber auch die große Schwester Kreta haben wir ins Herz geschlossen. Deshalb ist dieser Ratgeber auch etwas mediterran angehaucht, griechlandlastig.

Wir mögen Hotelurlaub, wenn es sich um kleine Hotels handelt. Für Individualurlaube bevorzugen wir allerdings Ferienwohnungen und Ferienhäuser. Erlebt haben wir schon viel. Gerade deshalb ist auch diese Sammlung von Tipps entstanden.

Eure Reise-Freunde

Normalerweise packst du Klamotten in den Koffer, Toilettenartikel, Ladegeräte, Schuhe und düst los.

Solltest Du wie wir, Selbstverpflegung gebucht haben, könnte sich schon die eine oder andere Hürde zeigen. Damit Du nicht in Panik verfällst oder voreilig enttäuscht bist, lies einfach weiter und behalte einige der Tipps im Hinterkopf.

Die Ausstattung der Ferienwohnungen und Ferienhäuser kann schon ganz schön variieren. Was da in der Beschreibung versprochen wird, muss nicht zwangsläufig auch der Wahrheit entsprechen.

Sehr hilfreich bei der Auswahl sind

1. Bewertungen (bei verschiedenen Plattformen mal gucken)
2. Bezuglich der Lage mal ein Blick bei Google Maps
3. Nachfrage beim Vermieter direkt

Hier kann man schon einiges erfahren und eine Vorauswahl treffen.

Es ist immer gut, wenn man vorort einen Ansprechpartner hat. Hier kannst du dich melden und deine Wünsche vortragen. Wir hatten bis jetzt immer Glück und nie wirklich Grund zur Reklamation. Denkt dran, der Ton macht die Musik, wie man in den Wald rein ruft, so schallt es heraus.

Die wichtigsten Dinge wie Geschirr, Gläser, Besteck, Pfanne und Töpfe sind in jedem Haushalt vorhanden. Kaffeemaschine, Toaster und Herdplatten gehören ebenfalls zur Grundausstattung. Alles darüber hinaus ist für uns vielleicht selbstverständlich, ist es aber für die Gastgeber vielleicht nicht.

Auch Badetücher, Handtücher und Geschirrtücher waren immer in ausreichender Menge vorhanden. Diese Details lassen sich, wenn nicht in der Beschreibung vorhanden, einfach erfragen.

Für Strandbesuche haben wir immer eigene Badetücher im Gepäck.

Kommen wir zur individuellen Planung, Dinge, die wir für unser Wohlbefinden einplanen und auch einpacken.

Nützliche Dinge

Bei Küchenhelfern aus Holz habe ich eine persönliche Abneigung, wenn sie nicht aus meinem eigenen Haushalt stammen. Ich finde es irgendwie ekelig, fremde Holzlöffel zu benutzen. Deshalb haben wir immer was Eigenes dabei. Die Teile kriegt man für ganz kleines Geld zB bei Tedi..... die Küchenhelfer machen ja auch immer nur einen Flug mit, am Ende des Urlaubs werden sie fachmännisch (im Grill) entsorgt.

Mit so Kleinigkeiten wie Spüllappen verhält es sich wie folgt. Ich weiß gerne, wo das Equipment her kommt.

Nein, ich bin nicht übertrieben pingelig, aber es gibt Punkte, da möchte ich eben wissen, was ich hab.... 2 Spüllappen sind immer dabei.



Es gibt ja nix Schlimmeres, als stumpfe Messer, das wissen wir aus leidvoller Erfahrung. Aus der Not geboren haben wir uns irgendwann ein Messer nur für den Urlaub angeschafft. Dank des Klingenschutzes ist es problemlos zu transportieren und auch für die Verwendung unterwegs beim Wandern oder am Strand geeignet.

Mangelware sind oft Plastikdosen zum Frischhalten von Lebensmitteln. Wir haben verschiedene Größen, sie sind aus dem Discounter (3er Pack), stabil und leicht. Die Plastikboxen dienen beim Flug zum wasserdichten Transport von Sonnenmilch, Shampoo und Duschzeug, während des Urlaubs benutzen wir sie zum Aufbewahren von Lebensmitteln im Kühlschrank, am Strand oder auch zum Marinieren von Fisch, Fleisch und Gemüse oder eben auch mal als Salatschüssel.

Kochlöffel

Pfannenwender

Grillzange

Kleine Reibe

Messer mit stabilem Klingenschutz

Plastikboxen

Geschirrtuch

Spüllappen

Flaschenöffner mit Korkenzieher

Feuerzeug oder Streichhölzer

6-8 Wäscheklammern

eine feste Schnur (für alle Gelegenheiten)

...last but not least ein Leatherman (Multifunktionstool), darauf besteht mein Mann! Echtes Männerwerkzeug, falls man(n) mal einen Baum fällen muss oder ein Haus bauen oder so....

Unverzichtbar (zumindest für uns)

Zum Kochen haben wir immer eine Grundausstattung an Gewürzen und Gewürzmischungen dabei. Perfekt dafür sind leere Filmdosen (gibt's für lau in Fotogeschäften) oder kleine Plastiktütchen, die dicht schließen.

Nelken (als Mückenabwehr)
Lieblings Gewürzmischungen (selbst gemacht)
Backpulver
Trockenhefe
Kaffee (vorort entweder nicht lecker oder einfach zu teuer)

Salz und Pfeffer und Zucker sind häufig vorhanden, Oregano kaufen wir immer direkt vorort. Milch, Mehl und Eier kriegt man in jedem Nest.

INFO: Mücken mögen keine Nelken

Zur Mückenabwehr kannst du ganz leicht ein probates Mittel selbst basteln. Du nimmst eine Zitrone, halbierst sie und steckst Nelken in die Zitronenhälften. Auf einen Unterteller legen oder aus Alufolie eine Unterlage basteln und an strategisch wichtigen Stellen platzieren (rund ums Bett). Riecht sehr gut für uns.....Mücken machen einen großen Bogen drum.

Unsere (Basis) Einkaufsliste

Milch
Joghurt (griechischer Joghurt)
Honig
Walnüsse
Eier
Essig
Olivenöl
Tomatenmark
Oregano
Butter
Feta (faßgereift an der Theke) fragt, was man am besten für Bougourdi nimmt (ausgesprochen: Bujurdi)
Paprika
Tomaten
Oliven
Zwiebeln
Zitronen
Chili
Frühlingszwiebeln
Alufolie



Mülltüten
Kaffeefilter
Holzspieße
Grillkohle
Getränke!

Diese Liste ist nur ein kleiner Leitfaden und wir gewähren keine Garantie auf Vollständigkeit. Wir richten uns nach dem Tagesangebot, schauen, was da ist und was frisch ist. Du kannst dich austoben. Das eine oder andere wandert natürlich auch aus Neugierde in unseren Einkaufskorb.

Zu empfehlen ist in Griechenland „Merenda“, ein Aufstrich ähnlich unserem Nutella. Klasse auf Pancakes.

Ein paar Basisrezepte und Ideen haben wir für euch zusammengestellt.

Lecker ist wichtig! Und dann muß es noch ohne exotische Zutaten und ohne großen Aufwand zuzubereiten sein.

Die Zutaten sind immer frisch, kommen direkt vom Markt oder aus dem Supermarkt. Greift auf das Obst und Gemüse der lokalen Anbieter zurück. Auch wenn es nicht immer perfekt aussieht, der Geschmack ist dem der holländischen Importware in jedem Fall vor zu ziehen.

Hier haben Obst und Gemüse echte Sonne gesehen und das schmeckt man!

Gerade auf kleinen Inseln mit begrenztem Angebot sollte man sich darauf einstellen, dass es zwar alles für den täglichen Bedarf gibt, die Auswahl aber deutlich eingegrenzt ist. Seht das als Chance mal runter zu kommen, beschränkt euch aufs Wesentliche. Keine benötigt 10 Sorten Milch, 15 Sorten Joghurt oder 20 Sorten Käse.... Back to the roots..... es funktioniert!

Empfehlung: Backwaren und süße Leckereien

An jeder Ecke gibt es wunderbare Bäckereien! Schon beim Vorbeifahren locken sie mit himmlischem Duft.

Es ist uneingeschränkt alles empfehlenswert. Egal ob Brot zum Frühstück, die traumhafte Bougatsa, kleine Törtchen, mundgerechte süße Happen, probiere dich einfach mal durch die Auslage, es ist für jeden was dabei.

Die **Bougatsa** ist ein Traum und unser persönlicher Favorit. Es handelt sich um ein Blätterteiggebäck, dass entweder mit Pudding oder mit herzhafte Zutaten gefüllt ist. Der echte Geschmack Griechenlands. Man stelle sich vor: du sitzt im Schatten, die Füße im Wasser, eine leichte Brise weht, du hast einen Frappé in der einen Hand und ein Stück Bougatsa in der anderen..... DAS ist das Paradies!



Getränke

Denkt man an Griechenland, fällt einem sofort Ouzo ein. Das ist sicher auch der beliebteste Verteiler nach einem üppigen Essen. Griechenland hat aber weit mehr zu bieten. Obacht, es empfiehlt sich stets genug Wasser dazu zu trinken.....andernfalls hat man am Fogetag ein mächtiges „Klopfen im Kopf“.



Das griechische **Bier** ist besser als sein Ruf. Nur wenige wissen, dass Bierbrauer am Werk sind, die ihr Handwerk in Deutschland erlernt haben. Es gibt geschmacklich Unterschiede, wir bevorzugen das Mythos. Es ist im Übrigen auch hier in Deutschland erhältlich (gut sortierter Getränkehandel oder griechischer Großhandel / Importe).

Griechischer **Wein**, das ist Geschmacksache. Unser Fall ist es nicht, seitdenn man macht es wie die Einheimischen und mischt den **Retsina** mit Cola, das ergibt ein süffiges erfrischendes Getränk und man geht glatt als Grieche durch. Mit den anderen Weinen kennen wir uns nicht aus, deshalb fehlt hier auch eine Empfehlung.

Kommen wir zum Hochprozentigen.

Unterteilen wir mal in Ouzo und Tsiptouro.

Ouzo kennt man. Entweder eiskalt aus dem Eisfach, mit Eiswürfeln oder mit Wasser vermischt, ein sehr schmackhafter Schnaps.... Für gute Freunde, wie die Werbung verspricht. Es gibt hier große Unterschiede, da muss jeder selber schauen, was ihm schmeckt. (Pilavas, unsere bevorzugte Marke)

Der **Tsiptouro** ist die Oberliga. Vergleichbar mit Grappa, ein Tresterbrand. Hochprozentig, mit Anis oder ohne Anisgeschmack, selbstgebrannt oder aus dem Laden, unser Favorit (Apostolakis).

Mit Eiswürfeln ein Gedicht. Und immer schön Wasser dazu, sonst wird's böse!



Basis-Rezepte

Alle Rezepte sind nur Vorschläge und je nach Geschmack wunderbar wandelbar. Sie eignen sich prima zur „Resteverwertung“ auf leckerstem Niveau.

Du kannst austauschen und mixen, je nach Belieben. Die Mengenangaben beziehen sich auf 2 Personen.

„selfrising“ Mehl auf Vorrat

- * 1 kg Weizenmehl
- * 42,9 gr Backpulver / 4 EL / 3 Pck
- * 28,6 gr Salz / 2 EL

eine Portion

- * 140 gr Mehl / $\frac{3}{4}$ Kaffeebecher / 7 gehäufte EL
- * 6 gr Backpulver / 1 $\frac{1}{2}$ TL
- * 4 gr Salz / 1 $\frac{1}{2}$ TL



Frühstück

Pancakes / Pfannkuchen

- 1 Ei (Größe L)
- 1 Tasse selfrising Mehl
- 1 Tasse Milch

Vorschläge für Varianten:

naturell
Äpfel
Merenda (ähnlich Nutella)
Marmelade
Bananen
Blaubeeren
Feigen
alle Obstsorten

Feta
Tomaten
Paprika
Zwiebeln
Chilis
Käse
Oliven
Kräuter aller Art



Dakos

Doppelt gebackenes Brot (Gerstenzwieback, wird in großen Beuteln verkauft)
Olivenöl,
Tomate
Feta
Oregano

Tomate ganz klein hacken oder reiben. Das Brot kurz in den austretenden Tomatensaft tunken, oder kurz unter Wasser halten. Olivenöl drauf trüpfeln, Tomaten auf das Brot geben, Feta darüber krümeln, noch etwas Olivenöl drüber geben und mit Oregano bestreuen.

Omelette

3 Eier
Salz, Pfeffer

Mein Omelette eignet sich hervorragend als Resteverwertung.
Meistens gebe ich kleingeschnittenes Gemüse (Zwiebeln, Paprika oder/und Oliven) in die Pfanne und lasse es kurz dünsten. Danach folgt das verklepperte Ei. Die Hitze kann man jetzt schon zurückdrehen, das Omelette sollte langsam stocken. Wenn es auf der Oberseite nicht mehr so ganz wabbelig ist, kann es gedreht werden. Klasse schmeckt es, wenn man am Ende noch Feta drüber krümelt und Tomatenwürfel dazu gibt.
So ein Omelette kann man prima auch kalt essen, deshalb eignet es sich auch zum Mitnehmen an den Strand oder zum Wandern. Ich verweise nochmal auf die Plastikboxen wie eingangs erwähnt.

French Toast

2-3 Eier
1 Tasse Milch
Zucker, Zimt

Die Eier verkleppern, mit der Milch verrühren, Weißbrotscheiben oder Toast in die Tunke legen und sich vollsaugen lassen. 1x wenden. In der heißen Pfanne goldgelb werden lassen und anschließend mit Zucker und Zimt bestreuen.

Joghurt mit Süßem

(Griechischer) Joghurt lässt sich toll kombinieren. Wir essen ihn gerne mit frischen Früchten oder einfach nur mit etwas Honig gesüßt.
Eine schöne Variante sind auch noch Nüsse oder eine Prise Zimt.
Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Lecker dazu

Feta mit Oliven und weiteren Leckereien

Feta
Paprika
Tomate
Oliven
Gurken

Alles in Häppchen schneiden, in einer Schale anrichten und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

Feta mit Melone

Feta
Wassermelone

Melone und Feta in mundgerechte Happen schneiden, auf einem Teller anrichten und genießen. Es bedarf keiner weiteren Zutat.

Durstlöscher und Salzlieferant gleichzeitig, köstlich erfrischend an heißen Tagen.

Weißbrot

500gr Mehl (ich nehme normales Weizenmehl) x Tassen

½ Hefewürfel / ½ Päckchen Trockenhefe

1 TL Salz

340gr lauwarmes Wasser x Tassen

Bei ca 200 Grad im Backofen backen, oder auf dem Grill indirekt. Dafür würde ich aus Alufolie eine Haube basteln.

Feta Zigarren / gefüllte Taschen



Als Basisrezept nimmst du den Teig vom Weißbrot. Dann formst du den Teig in Kugeln. Die Größe kannst du deinem Hunger anpassen.

Die Kugeln ausrollen, hier nimmst du einfach eine Flasche zur Hand.

Auf den Fladen kommt nun etwas Feta oder/und alles, was Du gerne magst. Auch hier kann man wunderbar Reste verwerten.

Schön in Form einer Wurst auf den Fladen legen und dann das Ganze zu einer Zigarette aufrollen.

Im Backofen oder indirekt auf dem Grill (mit Alu Haube) bei ca 200 Grad backen.

Der fluffige Teig und die cremige Füllung bilden einen wunderbaren Kontrast.

Die Zigarren kannst du warm oder kalt essen, sie eignen sich gut zum Mitnehmen beim Wandern oder an den Strand.

Statt der Zigarrenform kannst du auch Taschen formen und die Ränder fest zusammen rollen.



Feta Dip

Feta

Oregano

Pfeffer

Oliven

Frühlingszwiebel

Den Feta mit der Gabel zerdrücken, etwas Olivenöl dazugeben, bis es eine cremige Konsistenz hat. Oliven entsteinen, klein hacken oder grob zerkleinern, zum Feta dazu geben. Frühlingszwiebel ebenfalls klein schneiden und untermischen. Mit Pfeffer abwürzen und fertig ist ein wunderbarer Dip.

Joghurt Dip - Tzatziki

fetter Joghurt (griechischer Joghurt)

Knoblauch gerieben

Salz, Pfeffer

Oregano

Zitrone

(Gurke)

Alle Zutaten miteinander nach Geschmack vermischen. Wer möchte, kann noch klein gewürfelte Gurken dazu geben, allerdings würde ich dazu das Korngehäuse entfernen, sonst wird der Dip zu wässrig.

Kartoffelsalat - griechisch

gegarte Kartoffeln, zB restliche Folienkartoffeln
Frühlingszwiebel
Salz, Pfeffer
Oliven
Feta
Olivenöl
Oregano

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden.
Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden, Oliven entkernen und zerteilen.
Alles in eine Schüssel geben und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen.
Zum Schluß Feta darüber krümeln und mit Oregano bestreuen.

Nudelsalat

Nudeln (Kitharaki)
Feta
Tomaten
Oliven
Gurke
Frühlingszwiebeln

Nudeln in Salzwasser garen und gut abtropfen lassen. Alle übrigen Zutaten klein schnibbeln und zu den Nudeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Olivenöl und ein paar Spritzer Zitrone dazugeben. Lässt sich prima als Proviant mitnehmen

Vom Grill

Fleisch-Spieße

klassisch mit Schweinefleisch oder auch Huhn
aufgepeppt mit Paprika, Oliven und Zwiebeln, abwechselnd gesteckt
Zitrone
Oregano

Es empfiehlt sich, das Fleisch in Olivenöl und Gewürzen zu marinieren:

Als Marinade reichen eigentlich Salz und Pfeffer. Wir haben aber immer auch eine selbstgemachte Würze dabei, die aus Salz, Pfeffer, Oregano und Paprika besteht.
Nach dem Grillen mit Zitrone beträufeln und mit Oregano bestreuen.

Bougourdi (Feta vom Grill)

Stück Feta
Zwiebel
Paprika
Tomate
Oliven
Olivenöl
Oregano



In eine feuerfeste Form etwas Olivenöl geben, den Feta einlegen und dann das die restlichen Zutaten neben und auf dem Käse verteilen.

Die Zubereitung kann auf dem Grill oder im Backofen erfolgen.
Auf dem Grill empfehlen wir, die Schale mit Alufolie abzudecken, damit die Hitze sich gute verteilt und der Feta schön cremig aufschmilzt. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln, Oregano und Pfeffer darüberstreuen.
Dazu passt gut Baguette oder Weißbrot.

Fisch

frischen Fisch vom Markt zB Dorade oder Red Snapper
Olivenöl
Rosmarin
Zitrone / Zitronenabrieb
Salz und Pfeffer



Fisch säubern, mit Olivenöl einreiben, von innen nach Belieben würzen, Rosmarin in die Bauchhöhle legen, jetzt kann der Fisch in Alufolie auf den Grill.

Entweder du packst ihn ganz ein und dünstest den Fisch oder die Alufolie übernimmt die Funktion einer Grillschale und du garst den Fisch so. Beide Varianten sind sehr lecker.

Dazu passt das Weißbrot.

Pulpo in Tomaten-Weißweinsoße



Pulpo frisch
Essig
Olivenöl
Zitrone
Tomatenmark
Weißwein
Zwiebeln
Knoblauch

Der Pulpo wird in Essigwasser vorgegart, bis er zart ist. Man kann das mit dem Messer prüfen. Die Klinge sollte beim Einstechen wenig Widerstand haben.

Den Pulpo aus dem Wasser nehmen und auskühlen lassen.

In Stücke schneiden und die Soße vorbereiten.

Die Soße kannst du entweder auf dem Grill oder auf dem Herd zubereiten. Dazu Knoblauch und Zwiebeln klein schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Eine ordentliche Portion Tomatenmark kurz mit anrösten, dann mit Weißwein ablöschen. Die Soße sollte eine schöne seidige Konsistenz haben. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. Zum Schluß den Pulpo in die Soße geben und kurz heiß werden lassen.

Dazu passen am besten Weißbrot oder Kartoffeln vom Grill.

Pulpo gegrillt



Der Pulpo wird in Essigwasser vorgegart, bis er zart ist. Man kann das mit dem Messer prüfen. Die Klinge sollte beim Einstechen wenig Widerstand haben.

Auf den Grill knusprig braten und zum Anrichten mit Essig und Öl würzen.

Frikadellen

Hackfleisch (Rinderhack)

Zwiebeln

Salz, Pfeffer, etc

Kleine Frikadellen formen und auf dem Grill langsam garen, bis sie außen schön knusprig sind.

Dazu passt eigentlich alles.

Eine schöne Variante ist, die Frikos mit einem Würfel Feta zu füllen. Beim Aufschneiden quillt der wunderbar cremige Käse dann raus.....himmlisch



Eine andere Variante ist der griechische Burger.....

Zucchini Puffer

Zucchini (entweder geschnetzel mit einer Reibe oder von Hand in feine Streifen geschnitten

1 EL Mehl

1 Ei

1 Zwiebel gerieben

Salz, Pfeffer

Olivenöl

Die Zutaten vermengen und wie folgt ausbraten:

in der Pfanne mit etwas Olivenöl zu kleinen Fladen formen (geht super mit 2 Löffeln), dann von beiden Seiten goldbraun garen.

Auf dem Grill: aus Alufolie eine Grillschale falten und statt der Pfanne verwenden.

Dazu passt der Feta Dip oder auch der Joghurt Dip

Folienkartoffeln

Kartoffeln
Alufolie
Olivenöl



Kartoffeln waschen und noch feucht mit etwas Olivenöl beträufelt in Alufolie einschlagen. Auf dem Grill garen, bis sie schön weich ist.

Das Alu-Päckchen öffnen und die Kartoffel mit dem Messer längs einschneiden und etwas auseinander drücken:

Variante 1: mit Feta und Frühlingszwiebeln füllen, etwas Pfeffer dazu

Variante 2: etwas Butter, Salz und Pfeffer

Variante 3: Feta Dip

Variante 4: Joghurt Dip

Variante 5: geriebener Käse

Variante 6: deine eigene Kreation

Pommes

Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Mit Olivenöl vermischen, salzen und Pfeffern. Auf dem Grill oder im Backofen knusprig garen. Vor dem Servieren mit Oregano bestreuen.



Salat

Bauernsalat

Tomaten
Gurken
Oliven
Zwiebeln
Feta
Essig
Öl
Salz, Pfeffer
Oregano



Feta würfeln, Zwiebeln, Tomaten und Gurken in Ringe schneiden, alles in eine Schale geben, Essig, Öl, Salz und Pfeffer dazu und mit Oregano bestreuen.

Der einfachste aller Salate und eine Köstlichkeit, wenn man die regionalen Zutaten verwendet.

Dressing

Essig und Olivenöl, Salz und Pfeffer, mehr braucht nicht.

Am besten im Verhältnis 1 Teil Essig und 3 Teile Öl mischen. Für weitere Frische mit etwas Zitronenabrieb und ein paar Spritzern Zitronensaft aufpeppen.

Süßes

einfacher Kuchenteig

8 EL Mehl
8 EL Öl
8 EL Zucker
4 Eier
1 TL Backpulver

Zutaten zusammen rühren, in die gefettete Form geben, Obst dazu und dann Backen bei 170 Grad im Backofen oder indirekt auf dem Grill mit Alufolien-Haube.



In Ermangelung einer Backform kann man wunderbar jede feuerfeste Form verwenden. Ich habe aber auch schon aus Alufolie eine Backform gebastelt. Auch das war kein Problem.

Zimtschnecken

Basisrezept für den Brotteig
statt Salz werden 2 EL Zucker dazu gegeben
Den Teig komplett ausrollen und mit Zimt und Zucker bestreuen.
Zu einer Wurst zusammenrollen und mit dem Messer in dicke Scheiben schneiden.
In der gefetteten Form kreisförmig mit etwas Platz zur nächsten Scheibe legen, etwas gehen lassen und anschließend backen.



Frappé (griechischer Eiskaffee)

Kaffee von Nestlé, extra für Frappé
Zucker
Wasser
Eiswürfel
optional Vanilleeis



Den Muckefuck mit Zucker und Wasser schaumig rühren, es entsteht eine hellbraune fluffige Masse. Mit kaltem Wasser auffüllen und Eiswürfel dazu geben....fertig!

Noch ein paar Hinweise zum Schluß

Toilettenpapier

In ganz Griechenland ist es üblich, benutztes Toilettenpapier nicht in der Schüssel zu versenken und abzuspülen, sondern in einen neben der Toilette stehenden Eimer zu werfen. Die Durchmesser der Abflussrohre sind in ganz Griechenland unterdimensioniert und das Problem von Verstopfungen allgegenwärtig. Achtet einfach drauf! Es hört sich unangenehmer an, als es ist.

In Hotels wird regelmäßig entsorgt, in Ferienwohnungen mit Reinigungsservice ebenfalls. Für eine Entsorgung zwischendurch waren bislang immer zusätzliche Mülltüten verfügbar.

Trinkwasser aus dem Hahn

Es gibt genug Leute die aufschreien und warnend den Finger heben..... Wasser aus dem Hahn bloß nicht zum Kochen, Zähneputzen oder gar Trinken benutzen. Ja und Nein!

Es kommt tatsächlich drauf an, wie das Wasser gewonnen wird und wie es aufbereitet ist. Wer ganz sicher gehen will, kauft im Supermarkt einen 5l Kanister Trinkwasser. Das stellt kein Problem dar.

So, nun solltet ihr bestens gerüstet sein!

Für weitere Erfahrungen und Tipps haben wir ein offenes Ohr. Laß hören!

Schönen Urlaub!

