



Rubrik: Ronny grillt griechisch



Suzuki – (griechische Frikadellen) vom Grill

Suzuki ist ein griechisches Gericht. Suzuki besteht aus Hack, das typisch für die griechische Küche meist aus Lammfleisch gewonnen wird. Es kann aber auch aus Fleisch vom Schwein, Rind oder selten auch Geflügel hergestellt werden.

Ihr benötigt für meine Variante:

500g Hackfleisch (halb Rind / halb Schwein)

1 kräftigen Schuss Olivenöl

2 EL Zaziki

Ronny's griechisches Grundgewürz

Salz

1 Zweig frischen Rosmarin (sehr fein gehackt)

ca. 10 Blätter frischen Basilikum (sehr fein gehackt)

1 kleine Zwiebel (sehr fein gehackt)

2 EL Semmelmehl

1 Ei

Gebt alle Zutaten in eine Rührschüssel und vermengt sie. Die Masse muss gut durchgeknetet werden, dass sich alle Zutaten gleichmäßig verteilen. Das Ergebnis sollte eine homogene Masse sein, die sich leicht formen lässt.

Aus den 500g Hack habe ich 8 Suzuki geformt.

Diese sind in etwa 10cm lang, 5cm breit und 1-1,5cm dick.

Zu Anfang habe ich die Suzuki auf ein Grillblech gelegt. Die Gefahr ist zu groß, dass sie durch den Rost fallen. Nun grillt ihr die Suzuki erst von der einen Seite, bis die Konsistenz das Wenden zulässt und dann ebenso von der anderen Seite. Dieser Prozess sollte über der direkten Hitze relativ schnell erfolgen, sonst verlieren die Suzuki zu viel Fett, Eiweiß und Flüssigkeit. Wenn die Suzuki fest genug sind, kommen sie über die direkte Hitze bis sie gar sind. So bekommen sie idealer Weise ihre typischen Grillstreifen ...ich arbeite noch daran :-)
Die Suzuki haben eine relativ feste Konsistenz und der Geschmack der frischen Kräuter dominiert.

