



Magdeburger Tsatsiki (by Kerstin)

Ein „**Must Have**“ zu jedem Clubu-Schwein oder einfach nur beim privaten Grillen dazu.

Nach Wiki: „...auch **Tzatziki** oder **Zaziki**, ist eine kalte Vorspeise der griechischen Küche und wird mit Brot serviert.“

Wir brauchen:

- 1 Salatgurke
- 250 g 10%-er griechischer Joghurt (!)
- 1-2 Zehen Knoblauch
- 2 TL Salz
- 1 EL Öl
- 2 TL Zucker
- 1 EL Zitronensaft



Das „to do“:

- Salatgurke schälen, grob raspeln/hobeln, etwas salzen und ca. 30 min Wasser ziehen lassen
- Knoblauch pressen
- Joghurt in eine Schüssel geben, Knoblauchzehen (je nach Geschmack) dazugeben
- mit Salz abschmecken, Zitrone, einen Schuss Olivenöl dazu und gut umrühren
- Gurke mit den Händen ausdrücken, damit das Tsaziki nicht zu flüssig wird, in den fertigen Joghurt geben
- Mindestens ½ Tag im Kühlschrank ziehen lassen

Portion klein	4	16	80
Portion groß	3	12	
Gurke(n)	1	4	28
Joghurt (griechischer 10% z.B. von Selgros)	250 g	1 kg	8 kg
Öl	1 EL	4 EL	
Zucker	2 TL	8 TL	4 EL
Salz	2 TL	8 TL	4 EL
Knoblauchzehen	1-2 Stück	4 Stück	90 g
Zitronensaft	1 EL	4 EL	von 2 Zitronen



Verwandt sind neben dem türkischen Cacik noch das albanische Taratoi, das bulgarische Tarator, das persische Mast o khiar und das indische Kheere ka Raita (Raita mit Gurken). Tzatziki wird jedoch aus stichfestem oder entwässertem Joghurt hergestellt und hat dadurch eine festere, quarkähnliche Konsistenz. (Quelle: Wiki)

EL ≙ Esslöffel ; TL ≙ Teelöffel