

KLEFTIKO

KRETISCHER PARTISANEN-EINTOPF

EINKAUFLISTE

- ca 600 – 700g Ragout-/Gulaschfleisch, im Original: Schaf (Schulter oder Gigot)
- 2– 3 grosse Zwiebeln
- 2 – 3 grosse Karotten
- 1 – 2 Lauchstengel
- 4 – 5 grosse Kartoffeln
- 2 – 4 Knoblauchzehen
- 2 – 3 Zitronen
- ⅓ Suppenlöffel Salz, etwas Mehl
- Pfeffer, Lorbeerblätter, Nelken, (4 – 5 Stück), Dill (getrocknet oder frisch), Thymian, Koriander, Oregano und Wachholderbeeren
- Olivenöl
- 200g Feta und ca 50g Parmesan

ARBEITSANLEITUNG

1. SCHRITT: Vorbereiten des Schaffleisches
Gut mit Küchenpapier abtrocknen, in eine tiefe Schussel legen.
1 Zitrone ausdrücken und den Saft über das Fleisch giessen, den zerzupften Dill, die fein geschnittenen Knoblauchzehen sowie den Lorbeer beifügen, gut mischen und min. 1 Stunde marinieren lassen (gelegentlich die Fleischstücke umdrehen).
Mit Küchenpapier abtrocknen, mit Salz und Pfeffer würzen, sowie mit Mehl bestäuben.
2. SCHRITT: Anbraten / Dämpfen (Fleisch und Zwiebeln)
In einer weiten Pfanne in Olivenöl das Fleisch gut anbraten.
Das Fleisch aus der Bratpfanne nehmen, warm stellen.
Hitze reduzieren und die geschnittenen Zwiebeln, sowie das ganze Gemüse (nicht zu fein geschnitten) mitdämpfen.
Alle vorgesehenen Gewürze hinzufügen.
3. SCHRITT: Garen
Das Fleisch zurück in die Pfanne geben.
Mit dem Saft von mindestens 1 Zitrone ablöschen und auf mittlerer bis kleiner Hitze köcheln lassen (gelegentliches wenden ist von Vorteil!)
Kochdauer ca 1½ Stunde. Wenn nötig Zitronensaft dazufügen (es sollte eine sämige Sauce vorhanden sein).
Am Ende der Kochzeit kontrollieren ob noch nachgewürzt werden soll (Salz, Pfeffer eventuell Petersilie).
4. SCHRITT: Schluss-Vorbereitungen des Kleftikos
Eine Alufolie pro Person (Grösse bitte nicht zu knapp bemessen!) wird mit Olivenöl gut bepinselt.
Darauf geben wir je eine Portion des gekochten Kleftikos, sowie den in kleine Würfel geschnittenen Feta und den geriebenen Parmesan.

Ein Dillzweiglein zuoberst als Dekoration beendet diesen Arbeitsgang.
Nun wird die Alufolie oben geschlossen, so dass ein „Päckli“ entstehen kann.
Die 4 vorbereiteten „Päckli“ geben wir in eine feuerfeste Form und beenden die
Kochdauer unseres Gerichtes im auf 180°C vorgeheizten Ofen in ca 15 – 20 Minuten.

Leicht auskühlen lassen und die geschlossenen „Päckli“ servieren. Die
Ueberraschung ist garantiert beim Öffnen derselbigen!

Dazu „psomi“ (Brot) reichen.