

Tzatziki

Rezept von *Karola und akapuma*

<http://akapuma.info>

Dieses Rezept haben wir uns selbst ausgedacht. Wir haben viel probiert, was rein passt, und was nicht. Aber hier ist es nun, unser ultimatives Tzatziki-Rezept:

2 große Sommer-Salatgurken oder 3 kleinere Winter-Salatgurken	Waschen, schälen und auf einer groben Reibe in eine große Schüssel raspeln
1 geh. TL Salz je Gurke	hinzugeben und gründlich durchrühren
75 ml Olivenöl	möglichst genau in einen Meßbecher geben und dort belassen
Knoblauch (etwa 1-2 Knollen, siehe Text). Auch gut geeignet ist „single bulb garlic“ (chinesischer Gourmetknoblauch)	schälen, längs halbieren und in das Olivenöl geben, so daß er vom Öl bedeckt wird. Soviel Knoblauch hinzugeben, bis der Ölstand auf 125 ml gestiegen ist. Im Zweifelsfall lieber eine Zehe mehr nehmen. Knoblauch und Olivenöl in ein hohes Rührgefäß oder einen Standmixer geben,
250g Feta aus Kuhmilch (notfalls reicht auch eine 200g-Packung)	würfeln und mit
2 x 150g Vollmilchjoghurt	
2 geh. TL Salz	und
1 geh. TL fein gemahlenem weißen Pfeffer	in das Rührgefäß / den Standmixer geben. Zutaten mit Standmixer oder Pürierstab fein zerkleinern, bis sie gleichmäßig dickflüssig geworden sind. Die Gurke in ein Sieb geben und mehrmals gut abschütteln, dann wieder zurück in die Schüssel geben. Nicht ausdrücken!
6 x 250g Sahnequark	einzelnen in die Gurken gut einrühren. Am Schluß nochmals gründlich durchrühren und einige Minuten ziehen lassen. Anschließend Joghurtsoße nochmals kurz mixen, zum Quark geben und sehr gründlich durchrühren. Mindestens 12 Stunden, besser 24 Stunden, im Kühlschrank reifen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Tips:	
Feta, Joghurt, Quark	Wasser, daß sich in der Verpackung gebildet hat, wegschütten
Joghurtsoße	Schüssel nicht auslecken, da die Soße pur zu stark ist
Reifephase	Tzatziki muß mindestens 12 Stunden, besser aber 24 Stunden im Kühlschrank reifen. Während dieser Zeit verschwinden Quark- Joghurt- und Knoblauchgeschmack, der Tzatzikigeschmack bildet sich, die Schärfe geht zurück und sie wird von der Konsistenz her etwas dicker.

Guten Appetit