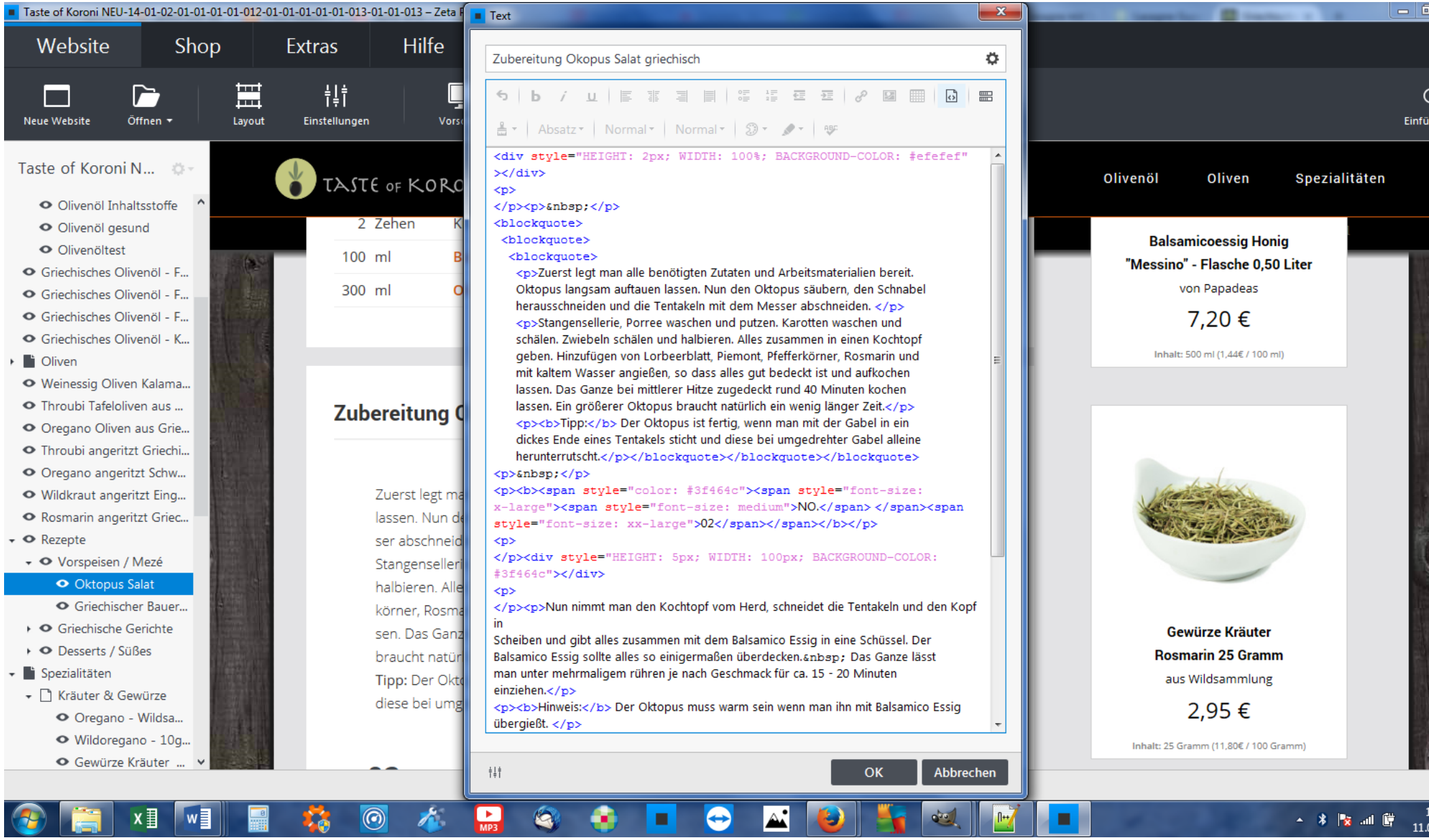
Taste of Koroni NEU-14-01-02-01-01-01-01-01-012-01-01-01-01-01-01-013-01-01-013 – Zeta
Website
Shop
Extras
Hilfe
Neue Website
Öffnen
Layout
Einstellungen
Taste of Koroni N...
Olivenöl Inhaltsstoffe
Olivenöl gesund
Olivenöltest
Griechisches Olivenöl - F...
Griechisches Olivenöl - F...
Griechisches Olivenöl - F...
Griechisches Olivenöl - K...
Oliven
Weinessig Oliven Kalama...
Throubi Tafeloliven aus ...
Oregano Oliven aus Grie...
Throubi angeritzt Griechi...
Oregano angeritzt Schw...
Wildkraut angeritzt Eing...
Rosmarin angeritzt Griec...
Rezepte
Vorspeisen / Mezé
Oktopus Salat
Griechischer Bauer...
Griechische Gerichte
Desserts / Süßes
Spezialitäten
Kräuter & Gewürze
Oregano - Wildsa...
Wildoregano - 10g...
Gewürze Kräuter ...
TASTE OF KORO
Olivenöl
Oliven
Spezialitäten
2 Zehen
100 ml
300 ml
Zubereitung
Balsamicoessig Honig
"Messino" - Flasche 0,50 Liter
von Papadeas
7,20 €
Inhalt: 500 ml (1,44€ / 100 ml)
Gewürze Kräuter
Rosmarin 25 Gramm
aus Wildsammlung
2,95 €
Inhalt: 25 Gramm (11,80€ / 100 Gramm)
Text
Zubereitung Okopus Salat griechisch
Absatz
Normal
Normal

<blockquote><blockquote><blockquote> Zuerst legt man alle benötigten Zutaten und Arbeitsmaterialien bereit. Oktopus langsam auftauen lassen. Nun den Oktopus säubern, den Schnabel herausschneiden und die Tentakeln mit dem Messer abschneiden. Stangensellerie, Porree waschen und putzen. Karotten waschen und schälen. Zwiebeln schälen und halbieren. Alles zusammen in einen Kochtopf geben. Hinzufügen von Lorbeerblatt, Piemont, Pfefferkörner, Rosmarin und mit kaltem Wasser angießen, so dass alles gut bedeckt ist und aufkochen lassen. Das Ganze bei mittlerer Hitze zugedeckt rund 40 Minuten kochen lassen. Ein größerer Oktopus braucht natürlich ein wenig länger Zeit. Tipp: Der Oktopus ist fertig, wenn man mit der Gabel in ein dickes Ende eines Tentakels sticht und diese bei umgedrehter Gabel alleine herunterrutscht. </blockquote></blockquote></blockquote>

NO. 02

Nun nimmt man den Kochtopf vom Herd, schneidet die Tentakeln und den Kopf in Scheiben und gibt alles zusammen mit dem Balsamico Essig in eine Schüssel. Der Balsamico Essig sollte alles so einigermaßen überdecken. Das Ganze lässt man unter mehrmaligem rühren je nach Geschmack für ca. 15 - 20 Minuten einziehen.
Hinweis: Der Oktopus muss warm sein wenn man ihn mit Balsamico Essig übergießt.
OK
Abbrechen