



## Presse Chuchi Zürich, Chochete vom 24. Mai 2019 Chef d'équipe: Artur K. Vogel



In Erinnerung an wunderschöne Tage auf den Ionischen Inseln, unter anderem auf Ithaka, wo einst Odysseus herrschte, lade ich Euch ein zu einer

# Odyssee

## durch die griechische Küche

Als *Amuse-Gueule* gibt es Tsatsiki und Taramosalata.

*Vorspeise:* Mit Ricotta, Parmesan und Knoblauch gefüllte, überbackene Auberginen-Röllchen mit Zitrone und Pfefferminz.

*Plat de Résistance:* Stifado, Rindfleisch- und Zwiebel-Eintopf mit Rotwein und viel Zimt, dazu Kartoffelstampf mit gerösteten Mandelsplittern.

*Dessert:* Orangen-Olivenöl-Kuchen mit Schlagrahm und Honig.

Zum *Apéro* gibt es Ouzo (und für Anis-Verächter natürlich auch einen Weißwein), danach Ouzo oder Rotwein und als *Digestif* einen Metaxa (außer für die Jaguar-Fahrer; die kriegen keinen harten Alkohol).

Link zum Doodle für die An- oder Abmeldung bis Montag, 20. Mai 2019:

<https://doodle.com/poll/4sq3t7pi38gmtz52>