Gefüllter Knoblauch-Kräuter-Kranz
Gemistó stefáni me skórdo kai vótana

Gemistó stefáni me skórdo kai vótana ist ein gefüllter Knoblauch-Kräuter-Kranz, der aus Griechenland stammt. Es handelt sich um eine Beilage oder Mehlspeise, die mit Knoblauch und verschiedenen Kräutern gefüllt wird. Die Zubereitung dauert etwa 90 Minuten, wobei das Gericht vorher 60 Minuten mariniert oder ruht.

Herkunft: Griechenland
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 60 Minuten
Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Weizenmehl
40 g Hefe
1 TL Zucker
1 Prise Salz
250 ml Milch lauwarm
100 g Butter
Für die Füllung
2 Bund Schnittlauch
2 Bund Basilikum
2 Bund Petersilie
3 Frühlingszwiebel(n)
300 g Schafskäse
3 Eigelb
1 Ei(er)
150 g Crème fraîche
8 Zehen(n) Knoblauch
1 Prise Pfeffer
Für die Form
5 EL Öl
2 Eigelb zum Bestreichen

Vorbereitung
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit dem Zucker, dem Salz und der Hälfte der lauwarmen Milch zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. Dann die in Flöckchen geschnittene Butter und die restliche Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen zugedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen. Für die Füllung die Kräuter abbrausen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und klein schneiden. Den Backofen auf 180°C Grad vorheizen.

Zubereitung

© 2026 coquina.de

Den Schafskäse zerbröckeln und mit den Kräutern, den Eigelben, dem Ei und der Crème fraîche mischen. Den Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse hinzufügen. Mit Pfeffer würzen. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen und mit der Masse belegen, dabei einen Rand freilassen. Den Teig von der Längsseite her zusammenrollen. Die Springform und den Einsatz einfetten und den Kräuterkranz hineinlegen. Die Eigelb verquirlen und den Kranz gleichmäßig damit bestreichen. Im Backofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen. Falls der Kranz zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken. Der Kranz schmeckt lauwarm und kalt. Variante: Die Füllung kann mach auch mit Gemüse zubereiten. Dann sollte man die Menge des Schafkäse und der Kräuter reduzieren. Anstelle von 300 g Feta nimmt man nur noch 200 g und die Hälfte der angegebenen Kräuter, dafür 250 g Zucchini, Möhren, Lauch oder Frühlingszwiebeln. Zucchini oder geschälte Möhren raspeln und in 2 EL Butter ca. 8 Minuten dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und unter den Käse mischen. Lauch oder Frühlingszwiebeln waschen und kurz in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und sehr gut abtropfen lassen. Anstelle des Schafkäses kann man auch einen kräftigen Roquefort verwenden oder beide Käsesorten zu gleichen Teilen mischen. Wer es sehr deftig mag, kann unter das Gemüse ausgebratene Speck- oder Salamistreifen (etwa 100 g) mischen. Dann aber beim Salzen sehr vorsichtig sein.

© 2026 coquina.de