

Bifteki

griechischer Klassiker

Was wir dazu benötigen:

Zeit: 10min Zubereitung

20min Vorbereitung

1 kg

Rinderhackfleisch

250g

Feta-Käse

3

Eier

2

rote Zwiebel

4 Scheiben

Weissbrot/Toast

1 Bund

Petersilie

Oregano; Kreuzkümmel; Salz/Pfeffer;
Piment

Bifteki hat so überhaupt nix mit Burger zu tun. Die Vielfalt an Gewürzen und der geschmackliche Kontrast vom Feta-Käse sind einfach wunderbar. Die Brotscheiben in etwas Milch einweichen und in möglichst kleine Brösel zerkleinern. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen und mit dem Hackfleisch, Brot Eiern in einer Schüssel vermengen. Mit der Petersilie und den anderen Gewürzen gut mischen und 16 gleich große Fladen formen.

Den Feta zerbröseln und auf 8 der Hackfladen verteilen. Die Übrigen dienen als „Deckel“- Ränder gut aneinanderpressen und den Feta damit einschließen

Den Grill auf 200°C heizen und bei indirekter Hitze die Bifteki von beiden Seiten ca. 4-5 Minuten grillen.

Dazu passen Kartoffelspalten und natürlich Tzatziki.

Ich wünsche guten Appetit.

BigAlex.de

