

Bifteki (Griechenland)

(leckeres Rinderhacksteak gefüllt mit Schafskäse)

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Hackfleisch vom Rind
200 g Schafskäse
2 Eier (**Handelsklasse M**)
1 Brötchen von Vortag
1 Bund Petersilie
1 Prise Oregano
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Piment
Salz und schwarzer Pfeffer
1 Mittelgroße Zwiebel
Olivenöl zum Braten



Zubereitung:

Zuerst die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und gut anbraten, dann die Petersilie fein hacken. Das Brötchen ca. 20 Minuten in lauwarmes Wasser einweichen, dann ausdrücken und in kleine Stücke zerreißen.

Alle Zutaten, (außen dem Schafskäse) in einer Schüssel miteinander verrühren, die abgekühlten Zwiebeln dazugeben und zu einem festen Brät kneten.

Auf einer Arbeitsfläche ein großes Stück Alufolie (ca. DIN-A 4 groß) ausbreiten, dann hierauf ein Viertel des Hackbrätes ausrollen. Dazu die Hände mit Wasser benetzen - dann klebt das Hackbrät nicht daran. In etwa 10 x 10 cm große Quadrate formen, nun ein Viertel des Schafskäses* in die Mitte legen und nun mithilfe der Alufolie das Hacksteak "zusammenfalten". Abschließend die Ränder zusammendrücken um das Hacksteak in Form zu bringen.

Das Bifteki aus der Folie nehmen und in etwas Olivenöl pro Seite 2-3 Minuten braten, am besten in einer Gusseisernen Grillpfanne oder Bräter.

***Anmerkungen:**

Den Schafskäse könnt Ihr am Stück, gewürfelt oder gerieben verwenden, wie Euch danach ist!

Meine Tipps hierzu:

Am besten serviert Ihr dazu Krautsalat, Djuvec-Reis und Tsatsiki.
(für alle genannten Beilagen gibt es hier auch ein Rezept)