



Bifteki

Zutaten

(Für 4 große Bifteki)

- 1 kg Hackfleisch gemischt
(60 g Rind & 40 g Schwein)
- 1/2 Bund Petersilie
- etwas Oregano
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 1-2 EL Ajvar
- Salz & Pfeffer
- 5-6 EL Panko
(Paniermehl)
- 1 Block Schafskäse

Zubereitung

1. Hackfleisch mit Ei, Ajvar, Salz und Pfeffer in eine Schale geben. Petersilie, Oregano, Knoblauch und Zwiebel fein hacken und hinzugeben. Alles gut vermengen. Pankomehl ebenfalls hinzugeben und alles verkneten.
2. Ca. vier gleich große runde Flächen aus dem Fleisch formen. Jeweils ein Stück Schafskäse in die Mitte legen und zu einem Bifteki verschließen.
3. Die Grillpfanne erhitzen und die Bifteki von beiden Seiten (jeweils ca. 12-13 Minuten) auf mittlerer Hitze anbraten.
4. Mit Ajvar servieren und genießen. Guten Appetit!



Die besten
Rezepte von:

Bernd Zehner

