

Bifteki



2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
Olivenöl
1/2 Petersilie
1 altbackenes Brötchen
500 g Rinderhack
2 Eier
1 1/2 TL Oregano
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
100 g Schafskäse

1. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und würfele beides fein. Schwitze die Zwiebel in etwas Olivenöl an. Wasche die Petersilie und schneide sie ganz fein. Schneide das Brötchen in Würfel und weiche diese in etwas lauwarmem Wasser ein.
2. Vermische das Hackfleisch mit allen Zutaten außer dem Schafskäse und würze mit einer großzügigen Prise Salz und Pfeffer. Knete die Mischung gut durch, bis sie richtig griffig ist.
3. Würfele den Schafskäse. Forme aus der Hackfleischmasse gleich große Fladen und fülle diese jeweils mit Schafskäse. Forme sie zu Kugeln oder Flachen Bratlingen und bestreiche die mit etwas Olivenöl.
4. Brate die Bifteki ohne Fett auf beiden Seiten je 2-3 Minuten an und gare sie dann weitere 3 Minuten bei geschlossenem Deckel, bis sie knusprig und gar sind. Du kannst sie auch grillen.