



## Bifteki

Griechischer Klassiker, mit Schafskäse gefülltes Hackfleisch

- Vorbereitungszeit ca. 15 Minuten
- Bratzeit ca. 10 Minuten



### Werkzeug

- Brett, Messer
- Schüssel
- Bratpfanne

### Zutaten

- 600g Hackfleisch, gemischt
- 150-200g Schafskäse am Stück
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- Pfeffer, Salz, Kreuzkümmel
- 1 EL Oregano (wenn möglich frisch) oder Majoran
- Bratöl

## **Zubereitung**

Eine Zwiebel in kleine Würfel hacken, aus der zweiten Zwiebel Ringe schneiden und auf die Seite stellen. Hackfleisch, Zwiebel und Gewürze in einer Schüssel mit den Händen schön durchkneten. Um die Masse fester zu machen, etwas Semmelbrösel zugeben. Die Masse für ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Den Schafskäse aus der Verpackung nehmen, abtropfen lassen und mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. In vier Teile schneiden.

Vier Stücke Alupapier bereitlegen. Aus der Masse etwa ein achtel herausnehmen, damit einen Fladen formen und auf das Alupapier legen. Dann ein Stück Schafskäse darauf legen, wieder einen Fladen aus der Fleischmasse formen und darauf legen. Den Schafskäse schön mit der Fleischmasse umschließen. Alupapier so falten, dass es geschlossen ist und das Bifteki schön flach drücken.

Pfanne mit Bratöl erhitzen und die Bifteki darin von beiden Seiten kurz anbraten. bei niedriger Hitze schön durchgaren.

Serviert wird das Bifteki mit frischen Zwiebelringen. Dazu passen Tsatsiki, ein griechischer Salat und Rosmarinkartoffeln sowie ein gut gekühlter Retsina. Nach dem Essen Ouzo nicht vergessen.

Guten Appetit!