

Bifteki

Zutaten

500 g Rinderhack
1 Zwiebel
1/2 Bd. glatte Petersilie
1 TL getr. Oregano
1/2 TL Pimentpulver
1 Prise Kreuzkümmel
1 Prise Cayennepfeffer
Salz
2 Scheiben Toastbrot
2 Eier
150 g Schafskäse
4 EL Olivenöl

Zubereitung

Fleisch, Gewürze, Eier, die gehackte Zwiebel und eingeweichtes Brot zu einem geschmeidigen Teig verkneten und je nach Wunsch in 4 oder 8 Portionen teilen.

Einen Suppenteller mit kaltem Wasser ausspülen und darin aus jeder Portion einen Fladen in der Tellervertiefung formen. Alternativ Fladen auf Frischhaltefolie legen und dann zusammenklappen.

Schafskäse zerbröseln und auf die Mitte der Fladen legen. Fladenhälfte vorsichtig überklappen, Ränder fest andrücken.

In der Pfanne mit dem Olivenöl pro Seite 4-6 Minuten braten oder mit dem Öl bepinseln und ebenso lange auf dem Grill garen.