

Kochen mit Klaus

Babybel-Bifteki

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 1 Zwiebel, 500 g Rinderhack, Pfeffer, Salz, 1 Pck. Fix für Hackbraten,
- 75 ml Rotwein, 50 ml Wasser, TK-Schnittlauch, getr. Majoran, Mehl,
- 7 Babybel-Käsetaler, Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebel abziehen u. fein würfeln. Beutelinhalt in Rotwein u. Wasser einrühren. Babybel-Käsetaler aus der Verpackung nehmen.



2. Hack, Zwiebeln, angerührte Fix-Masse u. Kräuter mit Salz u. Pfeffer zu einer zähen Masse vermengen. Mit feuchten Händen je 1/7 der Masse entnehmen, einen Babybel-Käsetaler hinein stecken, das Hack herum zu Bifteki formen u. in Mehl wenden.



3. Bifteki in heißem Olivenöl bei mittlerer Hitze je ca. 15 Min. unter Wenden knusprig braten u. mit den Beilagen servieren.



Tipp des Chaoten:

Dazu Klausis weltbestes Tsatsiki und warmes Ciabatta reichen.

