

Kochen mit Klaus

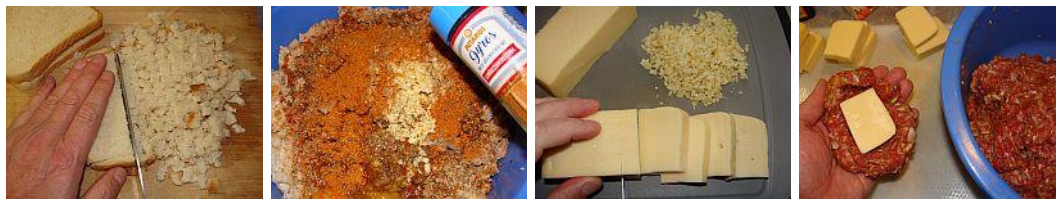
Bifteki Jemisto mit Tomatenreis

Zutaten: (Für 6-8 Personen)

- 1,5 kg Rinderhack, 400 g Gouda, 8 Knobizehen, 3 Zwiebeln, 5 Toast,
- 3 Eier, Pfeffer, Salz, Gyrosgewürz, Paniermehl, Olivenöl, 400 g Reis,
- je 1 TL Paprikapulver süß & scharf, 1 l Gemüsebrühe, 1 EL Maggi,
- 3 EL Tomatenmark, 500 ml pass. Tomaten, griech. Würzmischung

Zubereitung:

1. Toast in kleine Würfel teilen. Zwiebeln u. Knobi klein würfeln. Hack, Eier, 2/3 Zwiebeln, ½ Knobi, Toast, 3 TL Salz, Pfeffer, 2 EL Gyrosgewürz, Paprikapulver u. 1 EL Maggi vermengen, mit Paniermehl abbinden. Gouda in 12 Scheiben (5 x 3 x 1 cm) schneiden.



2. Einen Batzen Hackfleisch entnehmen, flach drücken, Gouda mittig einlegen u. das Hack außen herum formen. Der Käse muss vollständig eingehüllt sein. Wiederholen, bis das Hack aufgebraucht ist.



3. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Topf in Öl andünsten. Tomatenmark mitbraten. Passierte Tomaten u. Würzmischung hinzufügen, 10 Min. köcheln lassen. Salz, Pfeffer u. 2 TL Gyrosgewürz einrühren. Reis in Gemüsebrühe garen. Dann den Reis u. Tomatensoße vermischen.



4. Inzwischen Bifteki in heißem Öl rundum knusprig braten.

Tipp des Chaoten: Dazu Tsatsiki reichen.

