

Kochen mit Klaus

Bifteki Jemisto mit Tzatziki

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 250 g Sahnequark, 200 g Schmand, 300 g Joghurt 3,5%, Schnittlauch
- 6 Knobizehen, 1 Salatgurke, je 2 EL Essig & Olivenöl, Dill, Oregano,
- 1 kg Rinderhackfleisch, 3 Zwiebeln, 3 Brötchen, 3 Eier, Pfeffer, Salz,
- 1 EL Senf, Öl, Mehl, Semmelbrösel, 250 g Fetakäse, Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag Quark mit Joghurt, Schmand u. 4 zerdrücktem Knobi verrühren. Salz, Essig, Öl, Schnittlauch, Dill u. 2 EL Oregano einrühren. Gurke schälen, grob raspeln u. mittels Kuchentuch den Saft auspressen, Gurke unterheben. Über Nacht abgedeckt kühl stellen.



2. Brötchen in lauwarmen Wasser einweichen, auspressen u. in Stücke teilen. Zwiebeln u. restl. Knobi klein würfeln. Hack, Eier, Senf, Zwiebeln, Knobi u. Brötchen vermengen. Gewürze nach Geschmack zugeben u. vermischen. Ist die Konsistenz des Hacks noch zu weich, mit Semmelbrösel abbinden. Feta quer in 10 Scheiben schneiden.



3. Einen Batzen Hackfleisch mit der linken Hand nehmen, flach drücken, Feta mittig einlegen u. das Hack außen herum formen. Der Käse muss vollständig eingehüllt sein vom Hack (ggf. nochmals Hack nachnehmen). Bifteki in Mehl wälzen. Alles wiederholen, bis das Hack aufgebraucht ist. Bifteki in heißem Öl knusprig braten.



Tipp des Chaoten: Mit Krautsalat, Zwiebelringen u. Ciabatta reichen.



Erstellt von Klaus am 09.06.2018