

Bifteki – griechische Frikadellen

Zutaten für: 4 Personen

800	g	gemischtes Hackfleisch
100	g	Semmelbrösel
100	ml	Vollmilch
200	g	Fetakäse
1	Stück	rote Zwiebel
1	Zehe	Knoblauch
1	Stück	Hühnerei
2	EL	Olivenöl
1	TL	geräuchertes Paprikapulver süß
1	TL	getrockneten Thymian
2	TL	getrockneter Oregano
1	TL	gemahlener Kreuzkümmel
4	Stängel	Blattpetersilie
2	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 35 Minuten

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und sehr fein würfeln, zusammen mit den Semmelbröseln und der Milch in eine große Schüssel geben. Die gewaschene Petersilie fein hacken und den Fetakäse zerbröseln, beides ebenfalls in die Schüssel geben. Jetzt das Fleisch, das Ei so wie die Gewürze und das Olivenöl hinzufügen. Alles gut vermengen und 10 Minuten durchziehen lassen, dann noch einmal durchkneten.

Aus jeweils zwei Esslöffeln voll Fleischmasse ein ovales und ca. 2 cm dickes Bifteki formen. Diese könnt ihr sowohl auf dem Grill oder in einer Pfanne zubereiten.

Beim Grillen braucht ihr den Bereich mit direkter Hitze, legt die Bifteki 4 Minuten auf dem Grill, dann dreht sie um 45° im Uhrzeigersinn, lasst sie weitere 4 Minuten grillen. Dann wendet das Fleisch und grillt es erneut wie gerade beschrieben. So erhaltet ihr ein tolles Grillmuster!

Als Beilage serviere ich gerne Tomatenreis, Tzatziki oder einen leckeren Salat und etwas Baguette.

Einfach köstlich!