



**Zuber's Rezept-Tipp:  
Bifteki mit Feta**

*Wir leben nicht, um zu essen,  
wir essen, um zu leben.*

*Sokrates*

**zuber**

besser genießen. besser leben.

# Bifteki mit Feta

## Rezept und Zutaten für 12 Stück griechische Hackfleischfrikadellen

### Zutaten aus Ihrer Metzgerei Zuber:

600 g Rinder-Hackfleisch oder gemischtes Hackfleisch

### Weitere Zutaten:

1 altbackenes Brötchen - alternativ 3-4 EL Semmelbrösel  
1 mittelgroße Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Strauß glatte Petersilie, 3-4 Zweige Oregano, 1 Ei, 1 TL Kreuzkümmel, 1 Msp. Piment, 1 TL Salz, 1/2 TL frisch gemahlener Pfeffer, 100g Fetakäse, 3-4 EL Olivenöl zum Braten

### Vorbereitungen:

- Brötchen in Milch einweichen und in Würfel schneiden
- Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden
- Oregano und Petersilie fein hacken
- Den Fetakäse in 12 gleichgroße Stücke schneiden

### Die Zubereitung:

- Alle Zutaten - ohne den Fetakäse - gründlich miteinander vermengen
  - Die Hackmasse mit feuchten Händen zu 12 gleichgroßen Kugeln formen
  - In jede Kugel eine Kuhle drücken und den Fetakäse einlegen. Die Hackfleischmasse wieder komplett verschließen und zu einer ovalen Frikadelle formen
  - Die Bifteki dann in einer Pfanne in Olivenöl - bei mittlerer Hitze - von jeder Seite etwa 6 Minuten goldbraun anbraten
- ↳ Bifteki lassen sich auch wunderbar auf dem Grill zubereiten.

↳ Bitte achten Sie darauf, dass Gerichte mit Hackfleisch immer ausreichend durchgegart werden.

Hausgemachtes Tsatsiki, griechischer Bauernsalat oder Tomatenreis sind passende Beilagen dazu. *Wir wünschen viel Freude beim Genießen!*