

Bifteki mit Tomaten-Kritharaki

Für zwei Personen

Für den Tomatenreis:

150 g griech. Nudelreis	400 ml Tomaten, geschält	200 ml Rinderfond
1 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Bifteki:

250 g gemischtes Hackfleisch	$\frac{1}{2}$ trockenes Brötchen	1 weiße Zwiebel
1 Ei	40 g Feta-Käse	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
3 Zweige Rosmarin	2 TL edelsüßes Paprikapulver	Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Tomatenreis:

Die Butter in einem Topf erhitzen und Nudelreis hinzugeben. Tomaten grob würfeln und mit Tomatensaft zum Reis geben. Kurz umrühren und mit Rinderfond ablöschen.

Bei kleiner Hitze 20 Minuten garen lassen. Immer wieder umrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Bifteki:

Das Fleisch in eine Schüssel geben. Brötchen in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Rosmarin und Koriander abbrausen und trockenwedeln. Rosmarinnadeln abzupfen, Korianderblätter abzupfen und fein hacken.

Brötchen, Zwiebelwürfel, Rosmarin und Koriander zum Hackfleisch geben. Ei zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Alles mit den Händen gut durchkneten.

Feta würfeln. Hackfleisch in kleine Bällchen portionieren und jeweils einen Fetawürfel reinformen. Käse sollte vollständig vom Fleisch ummantelt sein.

2-3 Bällchen auf einen Holzspieß stecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und Spieße ca. 4 Minuten von allen Seiten braten.

Bifteki mit Tomaten-Kritharaki auf Tellern anrichten und servieren.

Sonia de Oliveira am 09. August 2017