

# Rinderhack-Steak, mit Schafskäse gefüllt

## Für 4 Portionen:

400 g Rinderhackfleisch	200 g Schafskäse	2 Eier
1 Brötchen, altbacken	1 Bund Petersilie, glatte	Oregano, frischer
1 TL gemahl. Kreuzkümmel	1 TL Piment, gemahlen	Salz, Pfeffer
1 m.-große Zwiebel	Olivenöl	

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und anschwitzen. Die Petersilie fein hacken. Das Brötchen in Wasser einweichen, auspressen und in kleine Stücke zerreißen.

Alle Zutaten, bis auf den Schafskäse, in einer Schüssel miteinander verrühren, die abgekühlten Zwiebeln dazugeben. Auf einer Arbeitsfläche ein DIN-A4 großes Stück Alufolie ausbreiten, hierauf ein Viertel des Hackfleisches ausrollen. Dazu die Hände mit Wasser benetzen - dann klebt das Hack nicht daran.

Circa 10 x 10 cm große Quadrate formen, nun ein Viertel des Schafskäses (gerieben) in die Mitte legen und mithilfe der Alufolie das Hacksteak 'zusammenfalten'. Abschließend die Ränder zusammendrücken und eventuell das Steak in Form bringen.

Biftecki aus der Folie nehmen und in etwas Olivenöl pro Seite 2 - 3 Minuten braten, am besten in einer Grillpfanne.

Dazu passt Krautsalat, Djuvec-Reis und Tzatziki.

NN am 24. März 2023