

Bifteki mit Rote Bete-Chips und Zaziki:

Arbeitszeit: 35 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	45 g
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	37 g
Brennwert	630 kcal / 2.640 kJ

Zutaten für 4 Portionen

Bifteki:

- 1 Zwiebel
- 2 eingelegte Peperoni
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Stiele Oregano
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g Paniermehl
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Butaris Butterschmalz
- Edelsüß-Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

Chips:

- 350 g Rote Bete
- 250 g Butaris Butterschmalz
- 500 ml Öl (hocherhitzbar)

Zaziki:

- 2 Stiele Petersilie
- 75 g Salatgurke
- 1 Knoblauchzehe
- 250 g griechischer Joghurt
- Salz
- Pfeffer



Zubereitung:

Schritt 1/5

Für die Bifteki die Zwiebel schälen und fein würfeln. Peperoni abtropfen lassen und klein schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen von 4 Stielen fein hacken. Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Senf, Zwiebelwürfel, Knoblauch und gehackten Oregano in einer Schüssel verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Masse 12 ovale Bifteki formen und kaltstellen.

Schritt 2/5

Für die Chips die Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butaris Butterschmalz und Öl in einem Topf auf ca. 175 °-200 °C erhitzen. Rote Bete-Scheiben darin portionsweise unter Wenden ca. 5 Minuten frittieren. Die Scheiben sind fertig, wenn sie kaum noch Bläschen bilden. Rote Bete-Chips auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 3/5

Zum Braten der Bifteki das Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Bifteki darin portionsweise unter Wenden ca. 10 Minuten braten. Herausnehmen und warmhalten.

Schritt 4/5

Für den Zaziki die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Gurke waschen und raspeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Gurke, Knoblauch, Petersilie und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 5/5

Zusammen auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Oregano garnieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.