

# Rote Bete-Chips zu Bifteki-Hackschnitzel und Tsatsiki

## Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel  
 2 eingelegte Pfefferschoten (Peperoni)  
 2 Knoblauchzehen  
 5 Stiele Oregano  
 500 g Rinderhackfleisch  
 1 Ei (Größe M)  
 50 g Paniermehl  
 1 EL mittelscharfer Senf  
 Salz  
 Pfeffer  
 Edelsüß-Paprikapulver  
 ca. 350 g Rote Bete  
 265 g BUTARIS Butterschmalz  
 500 ml Öl (hocherhitzbar)  
 2 Stiele Petersilie  
 75 g Salatgurke  
 250 g griechischer Joghurt (10% Fett)



## Zubereitung:

1. 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. Hack, Ei, Paniermehl, Senf, Zwiebelwürfel, Hälfte Knoblauch und gehackten Oregano in einer Schüssel verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Masse 12 ovale Bifteki-Schnitzel formen und kalt stellen.
2. Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. 250 g BUTARIS Butterschmalz und Öl in einem Topf erhitzen (175-200°C). 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.
3. In der Zwischenzeit 15 g Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Hackschnitzel darin portionsweise unter Wenden ca. 10 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Gurke waschen und raspeln. Gurke, restlichen Knoblauch, Petersilie und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Bete-Chips, Bifteki und Tsatsiki auf Tellern anrichten und mit restlichem Oregano garnieren.

**Zubereitungszeit:** ca. 35 Minuten

**Nährwerte:** pro Portion ca.

Fett	45 g
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	37 g
Brennwert	630 kcal, 2640 kJ