



# Bifteki mit Rote Bete-Chips und Tsatsiki

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Minuten

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel

ZUTATEN: für 4 Portionen

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

## ZUBEREITUNG:

### **Schritt 1/5**

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 je nach Portionsauswahl ovale Bifteki formen und kaltstellen.

### **Schritt 2/5**

Für die Chips die Rote Bete schälen und in dünne Scheiben schneiden. 250 g Butaris Butterschmalz und Öl in einem Topf auf 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 Tsatsiki die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Gurke waschen und raspeln. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Gurke, Knoblauch, Petersilie und Joghurt verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Schritt 5/5**

Die Bifteki zusammen mit den Rote Bete-Chips und dem Tsatsiki auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Oregano garnieren.

Abdruck honorarfrei/Abdruck nur mit Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste/Belege erbeten.

Bildnachweis: © Butaris Butterschmalz

Die Verwendung von Rezept und Bild ist gestattet für die Nutzung in Print- und Online-Medien. Sofern Rezept und Bild darüber hinaus verwendet werden sollen, bedarf es der vorherigen schriftlichen Zustimmung der Dairy Fine Food GmbH.