

Wild gemixt



4 Portionen



Rehwild



Zackig

Tipp:

Anstatt des Schafskäses können die Bifteki auch mit anderen Käsesorten, wie zum Beispiel Camembert gefüllt werden.

Bifteki

„Jagdfieber“

Zutaten:

- 500 g Rehhackfleisch
- 1 Zwiebel, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g Paniermehl
- 1 gehäufte TL Wildgewürz
- 1 Prise Zimt
- 2 Eier
- 5 g Oregano
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Prise Chili
- 5 g Salz
- 1 Prise Pfeffer

Für die Füllung:

- 100 g Schafskäse
- 2 Thymianzweige

Zubereitung:

1. Als Erstes geht es an die Füllung: Dafür werden die Blätter zweier Thymianzweige 3 Sekunden bei Stufe 5 im Mixtopf zerkleinert. Dann kommt der Schafskäse hinzu, und es wird nochmals 5 Sekunden bei Stufe 4 durchgerührt. Anschließend wird die Füllung in einer Schüssel beiseite gestellt.
2. Dann müssen die halbierten Zwiebeln und der Knoblauch 5 Sekunden bei Stufe 5 im Mixtopf zerkleinert werden. Anschließend werden die Stückchen mit dem Spatel nach unten geschoben. Dann wird das Paniermehl hinzugefügt und die Masse wiederum 5 Sekunden bei Stufe 5 gemischt.
3. Danach kommen alle weiteren Zutaten in den Mixtopf und werden 3 Minuten bei Stufe 3 vermengt. Aus dem nun entstandenen Brät werden große und kleine Frikadellen in gleicher Anzahl geformt.
4. Nun wird die anfangs angerührte Schafskäsemasse gleichmäßig auf den großen Frikadellen verteilt. Anschließend werden die kleinen Fleischbällchen als Deckel obendrauf gelegt und an den Rändern angedrückt. Am Ende werden die Bifteki etwa 15 bis 20 Minuten bei mittlerer Hitze in der Pfanne ausgebraten.

Wild gemixt

