



Bifteki mit Metaxa Sauce

Zutaten:

800 g Hackfleisch
1 trockenes Brötchen
100 ml Milch
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Ei
1 EL Senf
1 TL Salz
½ TL Pfeffer
2 TL Gyrosgewürz
oder
1 TL Smoky Rub von Edelschmaus und 1 TL
Balkan von Edelschmaus
½ Bund Petersilie gehackt oder
1 TL Kräuterfreude von Edelschmaus
1 Pck Fetakäse

Für die Sauce:

2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel halbiert
50 ml Omas Butter Öl oder Butter
200 g passierte Tomaten
200 g Kochsahne
200 ml Wasser
2 TL Feines Süppchen
1 EL dunkler Balsamico oder Nusscreme
von Edelschmaus
100 g Metaxa (Weinbrand)
je 1/2 TL Salz und Pfeffer
35 g Speisestärke

200 g Emmentaler

Ihre Pampered Chef Beraterin Kerstin Rabus, Kirchfeld 21, 91796 Ettenstatt,
k.rabus@rabus-ettenstatt.de; Mobil: 015787676764; Website: rabus-ettensatt.de

Zubereitung:

Das Brötchen in Würfel schneiden, in die große Edelstahlschüssel geben und mit der Milch übergießen. Die Zwiebel halbieren und in den Mixtopf geben und 3 Sek/Stufe 5 zerkleinern. Die Butter dazugeben und 2 Min/120 Grad/St 2 dünsten. Gedünstete Zwiebel, Hackfleisch, Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Gewürze und Petersilie gehackt (5 Sek/ St 8) ebenfalls in die Edelstahlschüssel geben und mit dem Mixen und Zerkleinern vermischen.

Den Feta in 12 Würfel schneiden, und die Hackmasse in 12 Teile teilen. Jedes Fetastück in die Mitte eines Hackteiles drücken und eine Kugel formen. Die 12 gefüllten Hackkugeln in die Ofenhexe legen.

Ofen auf 200 Grad Ober- /Unterhitze vorheizen.

Für die Metaxasauce den Knoblauch und die Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek/St 8 zerkleinern. 50 g Omas Butter Öl hinzufügen und 3 Min/120 Grad Stufe 2 dünsten.

Passierte Tomaten, Kochsahne, Wasser, Balsamico Metaxa und Gewürze dazu geben und alles 14 Minuten 95 Grad/St 2 erhitzen. Speisestärke in den Mixtopf geben und 5 Min./100 Grad/St.2 kochen. Die Soße danach 40 Sek./St 6-9 schrittweise ansteigend pürieren.

Metaxasauce über die Biftekiabällchen gießen.

Käse mit der groben Reibe darüber reiben und für das Gericht dann für 30 Minuten in den vorgeheizten Ofen schieben.