

Griechische Bifteki aus dem Ofenmeister



Pampered Chef Ofenmeister Rezepte - Heute Bifteki Griechischer Art

Zutaten:

1 kg gemischtes Hackfleisch

2 Zwiebeln

6 EL Paniermehl

3 EL Tomatenmark

3 TL Oregano

3 TL Gyrosgewürz

2 TL Salz

½ TL Cayenne Pfeffer

1 TL Paprika Rosenscharf

Zubereitung Bifteki:

Zwiebel in Würfel schneiden

Alle Zutaten in eine große Glasschüssel geben und die Masse gut miteinander vermengen.

Ich habe mir 4 große Bifteki gemacht und in den Ofenmeister gelegt.

Zutaten für die Sauce:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

45 g Butter

100 g Kräuterfrischkäse

50 g Tomatenmark

1 TL Italienische Kräuter

1 TL Paprika rosenscharf

2 TL Kräuter der Provence

200 g Sahne

100 g Milch

Zubereitung Sauce:

Die Zwiebel klein schneiden und die Knoblauchzehe pressen.

Nun alles zusammen in eine Glasschüssel füllen (Butter ist aufgelöst) und mit einem Schneebesen verrühren.

Die Sauce über die Bifteki gießen.

Lege den Deckel auf den Ofenmeister.

Dein Backofen ist auf 200°C/Ober-/Unterhitze/Rost/unterstes Einschubfach/ca. 40 Minuten schmoren.

Sollte dir nach dem schmoren die Sauce noch zu flüssig sein, dann aus Speisestärke und Wasser ein Brei rühren und zu der Sauce hinzugeben und nochmals kurz in den Backofen geben damit die Sauce etwas dicklicher wird.

Ich habe dazu Penne gereicht, aber auch Reis ist total lecker dazu.

Viel Spaß beim Nachmachen und guten Appetit.

Martina Ziehl mit Pampered Chef

www.ziehl.shop-pamperedchef.de

www.martinaziehlmitpamperedchef.de