



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Beefsteakklöse

Biftek Köfte



500 g Hackfleisch  
1 kleine Zwiebel  
1 TL schw. Pfeffer  
1 Dessertlöffel Salz

- # Hackfleisch, geriebene Zwiebel, Pfeffer und Salz 5-10 Minuten zusammenmischen.
- # Die Hackfleischmasse zylindrisch formen.
- # In das Gefrierfach des Kühlschranks stellen.
- # Sobald die Klößchenmasse etwas aushärtet aus dem Gefrierfach entnehmen.
- # 1 cm breite Scheiben zuschneiden.
- # Auf dem Elektro- oder Holz-Kohle-Grill grillen.
- # Zusammen mit dünnen Zwiebelscheiben servieren.

**Tipp:** In das Beefsteakklößen wird kein altbackenes Brot getan und dadurch erhält es das Beefsteakgeschmack.