



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.