Bifteki à la „mir selber“

Zutaten für ca. 12 Stück á 75g – 80g:

- 600g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 1 EL Minze
- 2 EL Peterle
- 2 EL Oregano (gerebelt)
- 1 EL Thymian (gerebelt)
- Saft von ½ – 1 Zitrone
- Abrieb von 1 Zitrone
- Brösel von ¾ Semmel
- 50ml Retsina
- 50ml Ouzo
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel sehr fein schneiden.

Minze und Peterle grob hacken.

Alle Zutaten sehr gut und kräftig vermischen und ca. ½ Stunde ziehen lassen, nochmal abschmecken und dann die Bifteki (etwa 2cm dick) formen.

Über direkte Hitze in 2 – 3 Minuten je Seite grillen