

Μπιφτέκια μοσχαρίσια ζυμωμένα με κρασί, ρίγανη και σουμάκι

/ [Γενικά](#)



Συνταγή ΧΡΗΣΤΟΦΟΡΟΣ ΠΕΣΚΙΑΣ
Φωτογραφίες ΓΙΩΡΓΟΣ ΔΡΑΚΟΠΟΥΛΟΣ

Ζουμερό μπιφτέκι σχάρας που βγαίνει ατόφιο.

Υλικά

- 600 γρ. κιμάς μοσχαρίσιος (προτιμότερο από σπάλα ή ελιά)
- 200 γρ. ψωμί, μουλιασμένο σε γάλα και στυμμένο καλά
- 1 μέτριο κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
- 1 σκελίδα σκόρδου, λιωμένη
- 50 ml λευκό, ξηρό κρασί
- 2 κουτ. σούπας φρέσκια ρίγανη ή θυμάρι, ψιλοκομμένα (ή 2 κουτ. σούπας μαϊντανό + 1 κουτ. γλυκού ξερή ρίγανη ή θυμάρι)
- 1 κουτ. σούπας ξίδι από κόκκινο κρασί
- 1 κουτ. σούπας κέτσαπ
- 1 κοφτό κουτ. γλυκού σουμάκ (ανατολίτικο μπαχαρικό με βυссινί χρώμα και λεμονίζουσα γεύση. Το βρίσκουμε χύμα στα μπαχαράδικα, αλλά προσφάτως το ανακαλύψαμε και στα ράφια μπαχαρικών μεγάλων σούπερ μάρκετ από την εταιρεία Captain's) ή ξύσμα λεμονιού
- 2 αυγά, προτιμότερο βιολογικά
- 80 ml ελαιόλαδο

- αλάτι, πιπέρι φρεσκοτριμμένο

Μερίδες για 4 – 6 μπιφτέκια

Προετοιμασία 20΄ Αναμονή 30΄ Ψήσιμο περίπου 15΄

Διαδικασία: Σε ένα τηγάνι, προτιμότερο αντικολλητικό, ζεσταίνουμε 1 κουταλιά από το μετρημένο λάδι σε χαμηλή φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για 4 – 5 λεπτά. Αφήνουμε το μείγμα να κρυώσει. Βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ το μείγμα του τηγανιού και όλα τα υπόλοιπα υλικά και τα ζυμώνουμε πολύ καλά, τουλάχιστον για 5 – 6 λεπτά, μέχρι να προκύψει ένα ενιαίο, αφράτο μείγμα. Πλάθουμε μέτρια μπιφτέκια και τα βάζουμε στο ψυγείο για περίπου 30 – 40 λεπτά, ώστε να σφίξουν.

Συμβουλές ψησίματος: Ψήνουμε τα μπιφτέκια κατευθείαν από το ψυγείο, λαδωμένα πολύ καλά και αλατοπιπερωμένα, στην αρχή σε μέτρια προς δυνατή φωτιά (βλ. σελ. 38 για το πώς ελέγχουμε την ένταση της φωτιάς), μέχρι να ροδίσουν καλά, και μετά σε χαμηλότερη μέχρι να ψηθούν. Είναι προτιμότερο να τα ψήσουμε σε πλάκα (αν διαθέτει η ψησταριά μας – στη σχάρα μπορεί να κολλήσουν). Ιδανικές για μπιφτέκια είναι οι διπλές φορητές σχάρες που γυρίζουν, με λαβή, και όταν κλείνουν δεν έρχεται σε επαφή το ένα μεταλλικό πλέγμα με το άλλο (έτσι δεν βυθίζονται στα μπιφτέκια).

Η δοκιμή μας: Χρειάστηκαν 16 – 20 λεπτά ψήσιμο συνολικά (τόσο στα κάρβουνα, όσο και στην ψησταριά υγραερίου 18,7 KW): 5 λεπτά από κάθε πλευρά σε μέτρια προς δυνατή φωτιά (ή μέχρι να ξεκολλάνε σχετικά εύκολα με λίγη βοήθεια από μια σπάτουλα) και άλλα 6 – 10 λεπτά σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά με τακτικά γυρίσματα.

Σερβίρουμε με πατάτες τυλιγμένες σε αλουμινόχαρτο και ψημένες στη σχάρα για περίπου 40 λεπτά ή μέχρι να γίνουν (τις τρυπάμε με ένα σουβλάκι για να δούμε αν ψήθηκαν).

Πηγή: gastronomos.gr