

Chivitos

 [sites.arte.tv /glueck-teller/de/chivitos-glueck-teller](https://sites.arte.tv/glueck-teller/de/chivitos-glueck-teller)

Ein Chivito ist DAS uruguayische Sandwich – und vielleicht das einzige Nationalgericht des Landes. Es ist eine Art Burger, in den anstelle einer banalen Hackfleisch-Scheibe ein sehr zartes Filet vom Holzgrill kommt. Ich mag sie am liebsten ganz einfach garniert, aber natürlich kann man die Chivitos auch mit Lauchzwiebeln, Paprika, Käse usw. belegen.

Für 6 Sandwiches

Für die Ciabatta-Brote

800 g Mehl Type 550

11 g Trockenhefe

15 g Salz

60 g Olivenöl

Wasser

Weizenvorteig zubereiten: Dazu 400 g Mehl, 400 ml lauwarmes Wasser und 6 Hefe mischen. Bei Zimmertemperatur 14–16 Std. mit einem Tuch bedeckt in einer großen Schüssel ruhen lassen.

Wenn der Vorteig fertig ist, die restliche Hefe in 80 ml Wasser auflösen. 400 g Mehl und die aufgelöste Hefe zum Vorteig dazugeben und 5–7 Minuten kneten. 15 Min. ruhen lassen. Anschließend erst das Salz und dann das Olivenöl dazugeben und erneut einige Minuten kneten. Wenn nötig, etwas Wasser dazugeben und ruhen lassen. Nach 15 Min. den Teig zweimal falten. Weitere 15 Min. ruhen lassen. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und in eine rechteckige Form bringen. Mit dem Teigrad in gleich große Stücke schneiden. Die Teigstücke in ausreichend Abstand auf ein Backblech legen. Mit einem Tuch bedecken und 1 Std. ruhen lassen. In den Ofen schieben und bei 200 °C goldbraun backen (etwa 20 Min.).

Für die kreolische Sauce

½ rote Paprika

½ grüne Paprika

1 rote Zwiebel

100 ml Rotweinessig

200 ml Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zucker

Paprika und Zwiebel fein würfeln. Essig, Olivenöl, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben. Gut mischen.

Für den Belag

1 schönes Stück Rinderfilet (ca. 500 g)

2 Tomaten

1 Kopfsalat

6 Eier

Das Filet vom Fett befreien und in sechs gleich große Stücke schneiden. Die einzelnen Stücke mit einem Nudelholz platt drücken, bis sie max. 2 cm dick sind.

Die Tomaten in Scheiben schneiden. Den Salat waschen und entblättern.

Das Fleisch in einer sehr heißen Pfanne (wenn möglich auf dem Holzfeuer oder Grill) von beiden Seiten jeweils 1–2

Min. anbraten. Parallel zum Fleisch die Eier in einer zweiten, sehr heißen Pfanne als Spiegeleier zubereiten.

Ciabatta-Brote aufschneiden, das Fleisch hineinlegen und mit 1–2 Tomatenscheiben, Salat und einem Spiegelei belegen, einen Löffel kreolische Sauce dazugeben und das Sandwich zuklappen. Sofort genießen.