

Einfach. Gut. Bachmeier Bayerischer Chivito in der Laugensemmel

[BR br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/bachmeier-bayerischer-chivito-rezept-100.html](http://br.de/br-fernsehen/sendungen/bachmeier/bachmeier-bayerischer-chivito-rezept-100.html)



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

- 400 g Rinderlende
- 4 Laugensemmeln
- 1 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe (angedrückt)
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 200 g rote Zwiebeln
- 50 g Butter
- 200 ml Weißbier
- 1 EL süßer Senf
- 2 EL Weißweinessig
- 4 Radieschen
- ½ Kopfsalat
- 2 Miesbacher Käse
- 2 EL geriebener Meerrettich
- 2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung:

1. Die Rinderlende in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. Die Laugensemmeln halbieren und die Schnittflächen in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Herausnehmen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin bei starker Hitze auf beiden Seiten anbraten. Den Knoblauch und den Rosmarin dazugeben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und lauwarm halten.
2. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Die Butter in der Pfanne aufschäumen. Die Zwiebeln dazugeben und andünsten. Wenn die Zwiebeln Farbe genommen haben, mit dem Weißbier ablöschen. Den Senf unterrühren und den Essig dazugeben. So lange schmoren lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Das Fleisch zu den Zwiebeln geben und wenden.
3. Die Radieschen putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden. Vom Kopfsalat die äußeren Blätter entfernen. Den Salat in einzelne Blätter teilen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen.
4. Auf eine Hälfte der Laugensemmeln den Kopfsalat legen. Das Fleisch jeweils schräg in 2 bis 3 Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Die Zwiebeln darauf verteilen. Den Miesbacher in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Radieschen auf den Zwiebeln verteilen. Leicht salzen. Den Meerrettich darüber streuen und mit etwas Schnittlauch garnieren. Die zweite Hälfte der Laugensemmeln anlegen und servieren.