



Chivito Uruguayo

Rezept von Bar Tinkal - Ausgabe 2-2017

Zutaten

- 1 Brötchen (Weißbrot)
- 1 Spiegelei
- 4 scheiben Bacon (Speck)
- flaches Rinder-Steak
- 1 Tomate, in scheiben Geschnitten
- 1 knackiges Salatblatt
- 1 scheinbe Käse
- Mayonaise
- Salz und Pfeffer

Die Geschichte

>> Wer in Uruguay auf Reisen ist, kommt früher oder später nicht am Nationalgericht Chivito vorbei, der uruguayischen Antwort auf Fastfood. Der Legende nach wurde Chivito in den 1940er Jahren von Antonio Carbonaro im Restaurant „El Mejillón“, was so viel wie kleine Miesmuschel bedeutet, in Punta del Este erfunden. Unter dem Motto „Not macht erfinderisch“, tischte Antonio einem Gast dieses Sandwich zum ersten Mal auf, als Stromausfall herrschte und zeitgleich das sonst gern servierte Ziegenfleisch ausverkauft war. Der Grill funktionierte noch und so kreierte er aus einem aufgeschnittenem Brot, einer dünnen Rindfleischscheibe, Käse und Salat das Chivito – das „kleine Zicklein“, neu verpackt...

Und so geht's:

>> In der „común“, der etwas einfacheren Version, wird ein süßliches Weißbrot bzw. Brötchen verwendet, wie man es auch aus den USA kennt. Auf die untere Scheibe kommt Mayonnaise, darauf eine Scheibe Käse, dann ein knackiges Salatblatt und ein paar Tomatenscheiben. Darauf wird ein frisch gegrilltes oder gebratenes Ribeye platziert, gekrönt von gebratenem Bacon und einem Spiegelei. Wer es noch etwas üppiger - also eher „completo“ bevorzugt, gibt auf das Spiegelei noch eine Scheibe Kochschinken und schließt das Ganze mit einer Chimichurri-Sauce ab, bevor die angetoastete Brötchen-Oberseite das Chivito krönt. Aber auch beim Chivito gilt: Erlaubt ist, was einem schmeckt und auch in Uruguay trifft man auf die unterschiedlichsten Versionen, die gerne für leidenschaftliche Diskussionen sorgen.