

STEAK-SANDWICH MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder India Pale Ale



ZUTATEN

Petersilienmayonnaise

1 Ei
1 TL Senf
1 TL Salz
200 ml neutrales Pflanzenöl
1/2 Bund Petersilie

Karamellierte Zwiebeln

2 rote Zwiebeln
1 EL Olivenöl
2 EL Zucker
1 EL Balsamico- oder Weißweinessig

ZUBEREITUNG

Petersilienmayonnaise

Ei, Senf, Salz und Öl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer vermischen. Langsam nach oben ziehen, damit das Ei mit dem Öl zu einer festen Mayonnaise emulgiert. Petersilie fein hacken und unterrühren. Abschmecken, nach Belieben nachwürzen und bis zum Verzehr kaltstellen.

Karamellierte Zwiebeln

Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Zwiebelscheiben darin glasig anschwitzen. Den Zucker darüber verteilen und die Zwiebeln unter Rühren bei hoher Hitze karamellisieren. Mit Condimento ablöschen und die Zwiebeln bis zum Anrichten beiseitestellen.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!



STEAK-SANDWICH MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN

PORTIONEN: 4



BIERTIPP:
Rieder India Pale Ale



ZUTATEN

Steaks und Sandwiches

2 Hüftsteaks (ca. 3 cm dick)
Wurzelbaguette von der Bio-Hofbäckerei Mauracher
Rucola
Ochsenherztomaten
1 Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

Steaks und Sandwiches

Die Steaks ca. 1 Stunde vor dem Grillen bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Den Grill auf starke Hitze aufheizen und die Steaks von jeder Seite etwa 2 Minuten scharf angrillen. Die Temperatur des Grills auf ca. 130 °C reduzieren und die Steaks bei indirekter Hitze noch 10 Minuten ziehen lassen. Ein Fleischthermometer ist sinnvoll, denn die Kerntemperatur sollte für Medium Rare 54 °C betragen. Die Steaks anschließend ca. 3 Minuten auf einem Teller oder Brett ruhen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.
In der Zwischenzeit die Sandwiches halbieren oder vierteln. Anschließend das Fleisch in Tranchen und das Grün der Frühlingszwiebel in Scheiben schneiden.

Belegen und Anrichten

Auf das Sandwich Rucola legen, darauf einige Scheiben vom Steak und die karamellisierten Zwiebeln und Frühlingszwiebel darauflegen. Die Oberseite des Sandwichs mit Petersilienmayonnaise bestreichen und auf die belegte Unterseite legen.

**MAHLZEIT UND
GUTES GELINGEN!**

OÖ KOCHT MIT SILVIA SCHNEIDER | JEDEN SA AB 18 UHR | EXKLUSIV AUF LT1!

