Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce, die in der Regel zu gegrilltem Rindfleisch serviert wird, wie zum Beispiel bei einem typischen argentinischen Asado. Gelegentlich wird er aber auch als Marinade für Fisch oder Geflügel oder als Sauce für die beliebte Bratwurst auf Weißbrot (Choripán) benutzt. Es ist eine perfekte Ergänzung zum BBQ und zu Rinder Steak´s.
Dieses Rezept stammt von Jürgen Reinke

Zutaten:
1 Lorbeerblatt zerbröselt
1 Tl Salz
50 gr. Petersilie Glatte
1 kl. Zwiebel rot
1 st. Knoblauchzehe
20 gr. rote Paprika
1 st. Chilischote
1 TL Oregano gerebelt
1 TL Thymianblätter frisch
2 TL Zitronensaft
25 ml Rotweinessig
100 ml Olivenöl

Zubereitung:
Chilischoten entkernen, Zwiebeln schälen, und auch klein schneiden. Restliche Zutaten mit Zitronensaft und Rotweinessig mischen. 30 Min. stehen lassen. Zum Schluss Olivenöl zufügen und gut durchrühren und mit etwas Pfeffer abschmecken.
2-3 Std. ziehen lassen und servieren.

Tip:

Historie:

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:chimichurri?rev=1526984733

Last update: **25.03.2022 18:16**