

# 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 zerbröseln  
1 TL Salz grob  
50 gr. Petersilie Glatte  
1 kl. Zwiebel rot  
1 st. Knoblauchzehe  
20 gr. Paprika Rot  
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:

geht am schnellsten im TurboChef

## 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=1648228587](https://ddws.de/fuer_s_grillen:chimichurri?rev=1648228587)

Last update: **25.03.2022 18:16**

