Chimi-Churri

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
einige weitere Varianten stehen weiter unten. Dieses sind gesammelte Werke.

Zutaten:
1 Lorbeerblatt zerbröselt
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:

Eine weitere Variante perfekt für CHORIPAN
Choripan ist zusammen gesetzt aus **Chorizo**,für Wurst, und **Pan**, für Brot. Choripan, das südamerikanische Wurstbrötchen mit **Chimi Churri**, dort ist es die Streetfood Sensation. Ich mag es immer, auch zu einem entspannten Grillabend.

Zutaten:
2 St. Knoblauchzehen
1 kl. Bd. Petersilie glatt
1 St. Chilischote o. Kerne und Scheidewand
2 St. Zwiebeln (rote o. Schalotten)
2 St. Limetten (nur den Saft) 2 El. Zucker
2-3 El. Olivenöl

Zubereitung:
Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Petersilie fein hacken (TW-TurboChef). In eine Schüssel geben mit Limettensaft, Zucker (auch brauner Rohrzucker) und Olivenöl zu einer pastösen Masse vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Für 30 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.

Tip:
geht am schnellsten im TurboChef

—-

Eine weitere Variante der argentinischen Würzsauce
Zwar gilt Chimichurri nicht unbedingt als klassisches Pesto, erinnert aber etwa hinsichtlich Kräutergehalt, Konsistenz und Zubereitungsweise an selbiges. Allerdings sind darin einige Ingredienzen mehr vereint, wodurch es nicht nur mehr Zubereitungszeit erfordert, sondern auch eine größere Aromenvielfalt in sich vereint.

Zutaten: für 4 Portionen
1 Bund glatte Petersilie
1 bis 2 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
1 Limette
1 Prise Chiliflocken
1 Prise schwarze Pfefferkörner
1 TL grobes Meersalz
1 TL getrockneter Oregano
1 TL getrockneter Thymian
1 Lorbeerblatt
80 ml Olivenöl

Zubereitung:

Hackt zunächst die Kräuter sowie Knollen und füllt sie danach mit den restlichen (festen) Zutaten in den Mörser. Verwandelt das Ganze mittels Stößel nun zu einer Paste und arbeitet den Limettensaft sowie das Olivenöl ein.
Füllt das fertige Chimichurri (mitsamt des Lorbeerblattes, das sich im Mörser nicht gänzlich zermahlen lässt) in ein luftdichtes Glasgefäß, füllt es mit Olivenöl auf und lagert es im Kühlschrank. Besonders gut schmeckt die Paste, wenn ihr sie zunächst einige Tage durchziehen lasst, bevor ihr sie verwendet. Vor dem Verzehr darauf achten, dass das Lorbeerblatt entfernt wird. Bei frischem Lorbeer darf dieses Blatt verbleiben.

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=1656584705

Last update: **30.06.2022 12:25**