

Chimichurri

by Andreas - Montag, Januar 01, 2018

<http://mundgericht.de/index.php/chimichurri/>



Argentinien und Uruguay ist die Heimat von Chimichurri. Entweder fein gemörsert oder wie bei meiner Variante etwas gröber gehackt, passt diese scharfe Mischung wunderbar zu gegrilltem Fleisch oder Fisch.

1 Bund Petersilie

3 Frühlingszwiebeln

1 rote Chilischote

3 Knoblauchzehen

1 Limette

Olivenöl

1 TL Thymian

1 TL Oregano

Pfeffer

grobes Meersalz

Die Chilischote entkernen und mit der Petersilie, den Frühlingszwiebeln und den Knoblauchzehen fein hacken. Den Saft einer Limette, Thymian, Oregano, Pfeffer und Meersalz dazugeben. Mit Olivenöl übergießen und gut vermischen.

Das ganze sollte mindestens einige Stunden durchziehen dürfen.

Weitere Empfehlungen:

Kartoffelfächer mit würzigen Beilagen

Die Vorteile der Kartoffelfächer liegen auf der Hand, beziehungsweise auf dem Blech. Aufgrund d...

Kalbskotelett mit Steinpilzmarinade

Da Kalbfleisch geschmacklich sehr zurückhaltend daherkommt, würze ich es meist ausschließlich...

Pfirsichchutney

Für dieses Chutney habe ich Plattpfirsiche verwendet. Noch vor einigen Jahren waren diese eine ...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station