Chimichurri – Sauce



- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });

Die herzhaft-aromatische Chimichurri Sauce hervorragend zu gegrillten oder gebratenen Rindfleischgerichten wie etwa einem saftigen Steak. Die argentinische Sauce, die auch gern als Marinade verwendet wird, passt außerdem zu Fisch und Geflügel.

Zutaten

- 1 Bund glatte Petersilie, gewaschen, gezupft, fein gehackt
- 1 rote Chilischote, in feinen Würfeln
- 2 Zehen Knoblauch in feinen Würfeln
- 1 El Oregano, getrocknet
- 1 El Thymian, getrocknet
- 1/2 Tl schwarze Pfefferkörner
- 100 ml Olivenöl

- 50 ml Weißweinessig
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Grobes Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Die Chilischote waschen, entkernen, halbieren und in feine Würfelchen schneiden.

Schritt3

Den Knoblauch, Oregano, Thymian, Pfefferkörner mit dem groben Salz fein mörsern oder stoßen.

Schritt4

Die gehackte Petersilie, Essig und die Chiliwürfel dazu geben und alles mit dem Öl verrühren.

Rezeptart: Gewürzmischungen, Marinaden, Sonstige Soßen **Tags:** rindfleisch, Sauce, Soße

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chimichurri-sauce/