Rezept

Chimichurri Sauce

Chimichurri ist unverzichtbar in der Küche von Argentinien und Urugay.

Kein Asado, Grillfest, ohne Chimichurri-Sauce! Klassisch wird die Sauce zu gegrilltem Fleisch gereicht.

Vom Geschmack her ist unsere Mischung sehr würzig, mit einem guten Tomaten-Kräuter-Geschmack und einer angenehmen leichten Schärfe.

Zutaten

2 EL	Öl
2 EL	Balsamico Essig
2 gestrichene EL	Chimichurri Gewürz

Zubereitung

Alle Zutaten gut miteinander mischen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Variationen

Der fertigen Sauce können Sie je nach Wunsch, noch frische, fein geschnittene Petersilie, klein gewürfelte Peperoni und / oder klein gewürfelte Tomate beigeben.

Eine scharfe Variante erhalten Sie durch die Beigabe frischer, klein gehackter Chili oder ein paar Tropfen BAERGFEUER , der ausgezeichneten schweizer Chilisauce.

Tipps

Die Chimichurri-Sauce passt zu gegrilltem Fleisch, Choripan (Bratwurst auf hellem Brot) Hot Dog, Grillgemüse wie Zuchetti, Auberginen, Maiskolben und Kartoffeln etc.

Chimichurri wird auch als Marinade für Fisch oder Geflügel verwendet.

Unsere Chimichurri-Gewürzmischung eignet sich sehr gut für die Zubereitung als Dip und findet Verwendung in Salatsauce, Omeletten, Frischkäse, Hackfleisch- und Vegi-Saucen, Focaccia etc.

Mit Butter vermischt erhalten Sie eine wunderbare Grundlage in Vegi-Sandwiches und Brot oder

zu Gschwellti!

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.