

Chimichurri-Kräutersauce

Das Rezept für die Chimichurri-Kräutersauce kommt ursprünglich aus Argentinien und harmoniert perfekt mit gegrilltem und gebratenen Fleisch und Steaks.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 Bündel	Petersilie
0.5 Stk.	Limetten (oder Zitrone)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Chilischote
1 EL	Oregano
1 TL	Thymian
50 ml	Olivenöl extra vergine
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Salz

Zubereitung

1. Für die argentinische **Chimichurri-Kräutersauce** die Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein zerkleinern. Die Chilischote klein zerschneiden. Die Petersilie, Oregano und Thymian fein zerschneiden. Alternativ kann man auch getrockneten Thymian und Oregano verwenden. Alle Zutaten mit frisch gepressten Limettensaft im Mörser zerstoßen. Olivenöl extra vergine zugeben und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Tipp

Die Chimichurri-Kräutersauce am besten einige Stunden vor dem Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen. Dadurch entfalten sich die Aromen ideal.

