

Chimichurri

Kategorie: Sauce

Rezept Nr.: 453

Portionen: 4

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Petersilie	1	Bund	glatt, groß
Knoblauchzehen	2	Stück	
Schalotte	2	Stück	kleine
Chilischote	1	Stück	rot
Salz, Pfeffer	0		
Limonen	1	Stück	
Olivenöl	0		
Thymian	1	EL	getrocknet

Zubereitung

1. Petersilie hacken; Knoblauch und Schalotten schälen, klein schneiden, Chilischote säubern und klein schneiden.
2. Alles zusammen mit dem Thymian in einen Mixbecher geben, pfeffern, grobes Meersalz zufügen, mit Olivenöl aufgießen und durchmischen bis eine pestoähnliche Konsistenz erreicht ist.
3. Mit Limonensaft abschmecken.

Dies ist die argentinische Nationalsauce zu einem Churrasco, über offenem Feuer gegrilltem Rindfleisch. Sie wird entweder als Dip zum Fleisch gereicht oder dünn auf das gebratene Stück Fleisch gestrichen und das Fleisch dann quer zur Faser in Streifen geschnitten (z.B. beim Flank Steak/Bavette). Man kann aber auch gegrilltes Weißbrot mit etwas Chimichurri bestreichen und zum Fleisch als Beilage reichen.

Dazu paßt stilistisch ein guter argentinischer Rotwein aus der Malbec-Traube oder Weine aus Cabernet Sauvignon/Merlot.



Notizen
