

Chimichurri

Moin Moin

Heute zeige ich euch mal wie man eine Chimichurri macht.

Die Chimichurri stammt aus der argentinischen Küche und wird dort zu gegrilltem Rindfleisch gegessen. Man kann sie aber auch zu Geflügel, Fisch, Schwein oder als Marinade verwenden. Die Zubereitung ist relative einfach und sie schmeckt sehr gut.

Zutaten:

- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Möhre
- 4 Knoblauchzehen
- 3 rote Zwiebel
- 5 Limetten
- 5 Orangen
- 250 ml hochwertiges Olivenöl (z.B. Band Chefs)
- $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken, getrocknet
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzen Pfeffer
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Oregano, getrocknet



Die Petersilie, Rosmarin und der Knoblauch werden fein gehackt.
Die Zwiebel, Lauchzwiebel, Möhre und den Schnittlauch klein schneiden



Alle Zutaten kommen in einer Schüssel und werden mit dem Saft der Limette,

der Orange und dem Olivenöl vermischt. Es sollte dickflüssig ähnlich wie bei einem Pesto sein. Wer es dünnflüssiger mag, kann noch etwas Olivenöl hinzugeben.



Die Aromen entfalten sich im Laufe der Zeit

Ein Chimichurri braucht seine Zeit und sollte mindestens einen Tag durchziehen, damit sich alle Aromen voll entfalten können.

Probiert es mal aus!
Ist sehr lecker