

# Chimichurri

## Kräutersauce

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Argentinien ist für seine Fleischspezialitäten weltberühmt. Seine "ASADOS" sind unverwechselbar. Rind und Schafffleisch stehen zuoberst auf dem Speisezettel. Ganze Schafe werden auf riesigen Grillspiesen gebraten. Die leckersten Stücke werden in den Restaurants zusammen mit Papas fritas, papas cocidas (frittierte und gekochte Kartoffeln), Chimichurri und Peperonistreifen serviert.

Dieses Rezept empfiehlt ausser den typischen 3 Grundkräutern von Petersilie, Oregano und Thymian noch andere Kompositionen mit Salbei, Basilikum, etc. Da es sich um eine Art flüssiges Kräuteröl handelt, kann man es sehr leicht je nachdem was grad im Garten an Kräutern vorhanden ist, nach eigenem Gutdünken anpassen.

Sauce	Vorbereitung	20 Minuten
Argentinien	Kochzeit	
	Menge für	6 - 8 Personen

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

### Zutaten

### Grundrezept

1	120	Milliliter	Olivenöl extra vergine: (Empfehlung Olivenöl von Guarella in Steckborn - ( <a href="http://www.guarella.ch">www.guarella.ch</a> ))
2	1	Zehe/n	Knoblauch
3	1	Bund	20 Salbeiblätter
4	0.5	Teelöffel	frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
5	1	Bund	frischer Oregano
6	1	Bund	Schnittlauch
7	6	Stück	getrocknete Tomaten
8	1	Bund	Petersilie
9	2	Stück	Schalotten
10	1	Stück	Limette: oder 1 EL Balsamico
11	0.5	Teelöffel	Salz: z.B. selbsthergestelltes Rosmarin/Kräutersalz
12	2	Teelöffel	süßes Paprikapulver (nach Bedarf etwas mehr): alternativ zusätzlich etwas Rauchpaprika

### Zutaten

### Optional

13	0.5	Teelöffel	optional etwas Chili für eine Scharfe Variante
14	4	Blatt/Blätter	Maggikraut
15	1	Esslöffel	schwarzer gemahlener Pfeffer
16			Koriander
17			geräucherter spanischer Paprika
18	2	Esslöffel	gehackte Kapern: Empfehlung Kapern aus Pantelleria

# Chimichurri

## Kräutersauce

### Anleitung Zubereitung

1	Alle frischen Kräuter, Schalotten, Kapern, Knoblauch sehr fein hacken Knoblauch und Petersilie sehr fein hacken. Restliche Zutaten dazugeben und vermischen. Abschmecken. Je nach Bedarf mehr Pfeffer dazugeben oder den Knoblauch reduzieren. Alternativ kann man auch noch eine fein gehackte Schalotte dazugeben.
2	Tomaten kurz einweichen und auch fein hacken
3	Alle Zutaten und Kräuter mit Olivenöl und wenig Balsamico gut vermischen
4	Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Balsamico, 2 Stunden ziehen lassen.
5	Mit dieser Kräutersauce kann gut mit anderen Kräutern und Zutaten experimentieren. Mild oder scharf. Anstatt normalem Salz z.B. Rosmarinsalz verwenden, dass sich gut mit getrocknetem Rosmarin in einer Kräutermühle herstellen lässt. Auch andere Herbes de Provence wie Thymian, Majoran oder ein Blättchen Liebstöckel können verwendet werden. Je nach Anzahl Personen die Mengen anpassen.
6	Bei Verwendung von trockenen Kräutern diese zuerst mit etwas Balsamico und Wasser einweichen.
7	Falls Chimichurri mit getrockneten Kräutern angesetzt wird unbedingt einen Tag ziehen lassen. Kühl lagern. Frische Kräuter erst vor dem Servieren untermischen.

# Chimichurri

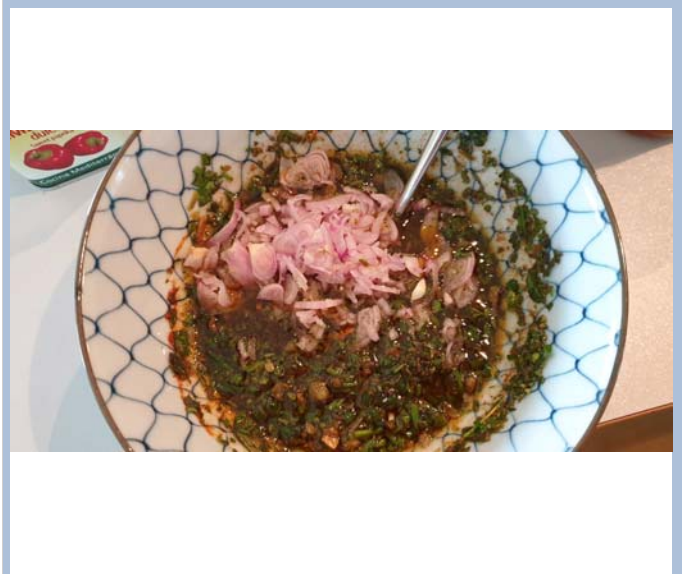
## Kräutersauce



Kräuter



Zutaten



gehackte Echalon dazugeben

# Chimichurri

## Kräutersauce



gehackte getrocknete Tomaten dazugeben