

Chimichurri

Argentinische Kräuterpaste zum Steak

Was wir dazu benötigen:

Zeit: 20min Zubereitung

1 Bund	Petersilie
1 TL	Oregano; Lorbeer; Rosmarin; Basilikum; Kreuzkümmel;
1/4	grüne Paprika
1/4	milde Peperoni
60 ml	Olivenöl
3 EL	Brandweinessig
3-4	Knoblauchzehen Salz/Pfeffer;

Steak mit BBQ-Sauce..... Immer das gleiche, probiert doch mal Chimichurri aus. Aus der Heimat der Assado-Meister. Die Paste wird in Argentinien zum Steak gereicht....

Die Petersilie waschen, trocknen und möglichst klein hacken, Knoblauch kleinschneiden (nicht pressen). Die Paprika und den Peperoni auch genauso klein schneiden. Sobald die Zutaten eine „breiige“ Konsistenz haben wird das ganze mit Olivenöl, den Gewürzen und dem Essig vermischt - Fertig -

Die Paste gerne 1-2 Tage ziehen lassen....

Mein Tipp:

Wer das ganze auf einem Holzbrett schneidet, sollte dieses vorher mit Olivenöl einlassen. Das Öl zieht ins Holz ein und die beim schneiden austretenden ätherischen Öle der Kräuter bleiben beim Schnittgut.

BigAlex.de

