HOFFENTLICH SCHMECKTS

www.hoffentlich-schmeckts.de

Chimichurri selber machen: argentinische Kräutersauce aus dem Mörser

Frisch, würzig und mit einer ordentlichen Portion Knoblauch: Chimichurri ist die berühmte Kräutersauce aus Argentinien und gehört dort zu jedem Asado einfach dazu. Wer sie einmal probiert hat, will sie nicht mehr missen. Für unser Chimichurri braucht ihr nur einen Bund Petersilie, Knoblauch, Schalotte, Limettensaft, ein paar Gewürze und gutes Olivenöl. Alles kommt in den Mörser und wird zu einer aromatischen Paste zerstoßen. Das dauert nur wenige Minuten und schmeckt viel intensiver als aus dem Mixer. Ein bisschen Chili sorgt für die richtige Schärfe, wie viel, entscheidet ihr selbst. Das Beste: Im verschlossenen Glas hält sich die Sauce im Kühlschrank locker eine Woche. So habt ihr immer etwas Grünes zur Hand, ob zum Grillen, zu Raclette und Fondue oder zu unseren knusprigen Smashed Potatoes.

Vorbereitung 10 Min. · Zubereitungszeit 15 Min. · Gesamtzeit 25 Min.

Zutaten

1 Bund glatte Petersilie

2 Knoblauchzehen

1 Schalotte oder kleine rote Zwiebel

Saft von 1 Limette

1 TL Meersalz

1/2 TL Pfeffer frisch gemahlen

1 TL getrockneter Oregano

1 TL getrockneter Thymian

Chili nach Geschmack

Olivenöl

Zubereitung

1. Legt die Petersilie komplett mit Blättern und Stielen in einen Mörser. Zarte Stiele könnt ihr dranlassen. Sehr dicke bzw holzige Stiele sortiert ihr besser aus.
2. Schält zwei Knoblauchzehen und eine Schalotte und hackt beides schon mal grob, bevor ihr es auch in den Mörser gebt.
3. Gebt den Saft einer Limette zusammen mit 1 TL Meersalz, ½ TL frisch gemahlenem Pfeffer, 1 TL Oregano, 1 TL Thymian und Chili nach Geschmack in den Mörser.
4. Zermahlt alles fein, bis eine Paste entsteht.
5. Gießt dann Olivenöl dazu, bis das Öl ca. ½ cm über der Paste ist. Oder nach Geschmack.
6. Füllt das Chimichurri in ein Glas oder eine kleine Schale um. Wenn ihr das Chimichurri in ein steriles Glas mit Deckel füllt und im Kühlschrank lagert, hält es sich problemlos eine Woche oder länger.

7. TIPP: Die argentinische Kräutersauce passt perfekt zum BBQ, zu Raclette, Fondue oder einfach so als Dip. Zum Beispiel auch zu unseren Smashed Potatoes. Das Rezept findet ihr hier im Blog.

Rezept von Hoffentlich schmeckt's · https://www.hoffentlich-schmeckts.de/chimichurri-selber-machen-argentinische-krautersauce-aus-dem-morser