Selbstgemachtes.de

Chimichurri

Argentinische Steaksauce

Zubereitung:

2 Lorbeerblätter	zerbröseln und zusammen mit
2 Tl grobes Meersalz	in einem Mörser zu feinem Pulver zerstoßen.
1 Bd. Petersilie (nur die Blätter), 3 Knoblauchzehen, 1 große Zwiebel, 1 Chilischote (Rot oder Grün)	fein hacken. Zusammen mit dem Lorbeer/Meersalz-Pulver und
1/2 rote Paprika - fein gewürfelt, 1 Tl Oregano - getrocknet, 1 Tl Thymian - getrocknet, 2 Tl Paprikapulver - edelsüß, 2 Schuss Honig, 1 Schuss scharfer Senf, 75 ml Rotweinessig, 75 ml Wasser	verrühren und 45 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss
150 ml Olivenöl	zugeben und wieder gut verrühren. Das Chimichurri in Gläser mit Schraubverschluss abfüllen und kühl und dunkel lagern.

Info:

Haltbarkeit: ca. 2 – 3 Wochen.