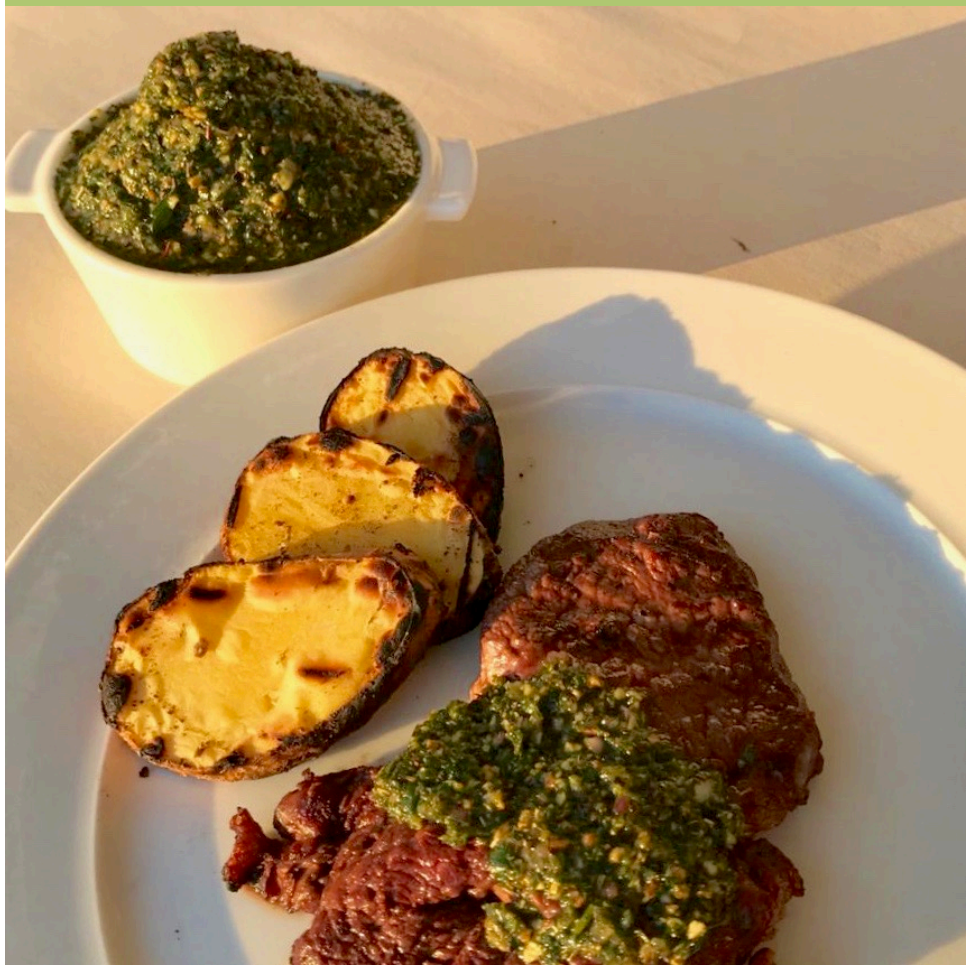
AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	30 Min.	ganzjährig	Lateinamerika

CHIMICHURRI



Rezept: latin-mag.com, 10. 11. 2018 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Diese pikante Sauce gehört in Argentinien zu jedem Azado, zu deutsch Grill. Wahrscheinlich stammt der Name vom baskischen «Tximitxurri», was «Mix aus Allem» bedeutet. Klingt plausibel, denn im 19. Jahrhundert sind viele Basken nach Argentinien ausgewandert.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2 Bd	Petersilie, gehackte	1 TL	Grobes Salz
1	Limette, Abrieb und Saft	1 TL	Pfefferkörner, zerstossene
1	Kleine Zwiebel		
2 Zehe	Knoblauch	0.5 dl	Olivenöl
2 Pr	Chilipulver	1 EL	Getrockneter Thymian
		1 EL	Getrockneter Oregano
		1 Bl	Lorbeer

ZUBEREITUNG

1. Zuerst hackt man die Petersilie und schneidet den Knoblauch und die Zwiebel ganz klein. Dann alles in einem Mörser vermischen, etwas Limettenabrieb drüber geben und anschliessend den Limettensaft dazu drücken.
2. Nun mörsert man die Mischung nochmals. Dann wird das Olivenöl zugegeben und wiederum gut verrührt, bis eine dickflüssige Masse entsteht.
3. Erst jetzt die Gewürze dazu geben: den frisch gemahlenen Pfeffer, das grobe Salz, den Thymian und Oregano sowie das Chilipulver. Um den Geschmack der Zutaten zu intensivieren, noch ein Lorbeerblatt dazu geben. Dieses vor dem Servieren wieder aus der Sauce entfernen.

TIPP: Enthusiasten finden, der Dip sei erst nach 2 Wochen richtig gut. In einem verschlossenen Glas gekühlt bis 4 Wochen haltbar.