

OZ. CHIMICHURRI ARGENTINA



**GROSSER GESCHMACK
IN KLEINEN DOSEN**

CHIMICHURRI GRILLSAUCE

ZUTATEN

15 G OZ. CHIMICHURRI ARGENTINA
5 G ESSIG Z.B. APFELESSIG, APFELBALSAM
ODER WEISSER BALSAMICO
5 G WASSER
3 G BRAUNER ZUCKER
10 G OLIVENÖL FRUCHTIG

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: leicht

GEWÜRZE · KRÄUTER · AROMA

oz. Chimichurri Argentina, oz. Rosa Punjab Kristallsalz, Zitronenabrieb



ZUBEREITUNG

- 1 oz. Chimichurri Argentina Gewürz mit Wasser, Essig, Zucker und etwas frisch geriebener Zitronenzeste anrühren. Das angerührte Gewürz 10 Minuten ziehen lassen.
 - 2 Das fruchtige Olivenöl mit den Gewürzen vermengen.
-

OZ.-TIPP

Diese pikante argentinische Gewürzsauce wird traditionell zu gegrilltem Rindfleisch serviert. Die Sauce passt jedoch auch zu vielen anderen gegrillten Fleischsorten und ist ein Muss bei jeder ausgiebigen Grillparty. Zum Verfeinern können je nach Bedarf frischer Koriander, Tomatenwürfel und/oder geschnittene Chilis dazu gegeben werden. Die Chimichurrisauce ist verschlossen im Kühlschrank sicherlich 3 Wochen haltbar.

