

Chimichurri – oder: wie man durch eine Leckerei einsam wird



Es gab hier bei mir in der Kreishauptstadt ein argentinisches Steakhouse welches seit vielen Jahren eine verboten leckere Steaksauce namens Chimichurri anbietet die einen nach dem Genuss für Tage einsam machen kann. Diese Sauce eignet sich aber auch hervorragend um sein warmes Baguette damit zu bestreichen oder einfach alles mögliche damit zu dippen. Jahrelang war das Rezept streng geheim und nun ist mir durch Zufall das Original-Rezept in die Pfoten gelangt. Ich hab es ausprobiert und für saulecker befunden!

Um nun eine partytaugliche Menge (für 6-8 Personen) zu erstellen benötigt man:

- 3 mittelgroße gehackte rote Zwiebeln
- 6-7 Knoblauchzehen
- 2 gestr.TL Chayennepfeffer
- 2 gestr.TL Paprikagewürz
- 1 EL Thymian
- je 1 rote und grüne fein geschnittene Paprika
- 1 Bund feingehackte Petersilie
- 1 gestr. TL Zucker
- 2 gestr. TL Salz
- 1 gestr.TL Pfeffer
- ca. 1/4 l Speiseöl (entweder neutrales Öl wie Maiskeimöl oder wer es mag auch mit Olivenöl, das schmeckt sogar noch besser)

Das alles nun mischen und mit dem Öl knapp bedeckt ungefähr 12 Stunden stehen lassen. Auf keinen Fall in den Kühlschrank, da kann sich das Aroma nicht entfalten. Kleiner Tipp noch: Wenn

man zum Ansetzen etwas mehr Öl nimmt und später wieder abgießt kann man mit dem Öl die Baguettes vor dem Aufbacken beträufeln.

MJAM!

Und am Ende der wichtigste Tipp:

Unbedingt mit mehreren essen! Man wird sonst für Tage „nicht ansprechbar“...