

Karottengrün-Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce, die in der Regel zu gegrilltem Rindfleisch serviert wird. Sie kann auch als Marinade verwendet werden. Die Hauptzutat ist normalerweise Petersilie, die in diesem Rezept durch Karottengrün ersetzt wird. Die Sauce am besten am Vortag vorbereiten und im Kühlschrank durchziehen lassen.

Zutaten

50-70g Karottengrün

20g Koriandergrün (optional)

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

Chili (frisch oder getrocknet), nach Belieben

2 EL Oregano, getrocknet

3-5 EL Olivenöl

2 EL Rotweinessig (oder Apfelessig)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die harten Stiele des Karottengrüns entfernen. Den Rest mit dem Koriander fein hacken.

2. Die Schalotte fein würfeln. Knoblauchzehe mit der flachen Seite des Messer zerdrücken, dann fein hacken. Salzen, nochmal mit dem Messer zerdrücken und hacken, bis die Konsistenz einer groben Paste ähnelt. Falls frische Chili verwendet wird, diese auch fein hacken.

3. Die frischen Zutaten mit dem Oregano, Olivenöl und Essig mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf mehr Öl oder Essig hinzufügen. Die Kräuter sollten nicht schwimmen, aber die Sauce sollte geschmeidig sein.

(Leonie)