

Rezept

Kräuter-Chimichurri

Ein Rezept von Kräuter-Chimichurri, am 28.06.2026

Zutaten

1 Bund Petersilie	4 Zweige Oregano
2 - 3 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt
1 TL getrockneter Thymian	100 ml Olivenöl
50 ml Rotweinessig	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 $\frac{1}{2}$ TL geräucherte Chiliflocken (Chipotle; aus dem Gewürzladen)	Salz
1 - 2 TL Zitronensaft	Pfeffer
	Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal

Zubereitung

1. Petersilie und Oregano waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Lorbeerblatt etwas zerbröseln.

2. Petersilie, Oregano, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian und 2 EL Olivenöl im Blitzhacker fein zerkleinern. Restliches Öl, Essig, Kreuzkümmel und Chiliflocken unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und 1 Prise Zucker abschmecken.

3. Zugedeckt mindestens 1 Std., besser 12 Std., ziehen lassen. Chimichurri schmeckt zu gegrilltem Fleisch - besonders Rindfleisch -, Fisch oder Gemüse und kann auch als Marinade verwendet werden.