



# CHIMICHURRI GRILLSAUCE

## Ausgangsmaterial

50 g	Blattpetersilie
200 g	Frühlingszwiebeln
50 g	Chilischote
100 g	Rotweinessig
80 g	Olivenöl
<b>480 g</b>	<b>Gesamtmasse</b>

## Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

10 g	Streuwürze naturelle .....	Art.-Nr. 9372
4 g	Oregano gerebelt .....	Art.-Nr. 1133
2 g	Knoblauch flüssig .....	Art.-Nr. 9125

## Arbeitsanleitung

1. Blattpetersilie, Frühlingszwiebeln und Chilischote rüsten und grob zerkleinern.
2. Mit den restlichen Zutaten und Gewürzen in einem Gefäß mischen und mit dem Stabmixer fein hacken.
3. Vor dem Verzehr ca. 1 bis 2 Stunden ruhen lassen.

## Bemerkung

Die Grillsauce passt zu allen gebratenen Fleischsorten und kann auch als kalte Dipsauce serviert werden.