

## Chimichurri Gewürzamtstyle

Kilian Hollands Chimichurri- Rezept

### Zutaten

10 g

[Cajun Spice](#)

10 g

[rote Zwiebel,](#)  
[gefriergetrocknet](#)

20 g

[Weißer Balsam Essig](#)  
von Gölles

4 g

[Steinsalz](#) gemahlen

60 g

Wasser

120 g

[Olivenöl Affiorato](#)  
[Galantino](#)

30 g

frische Petersilie

Die argentinische Soße ist der perfekte Begleiter zu gegrilltem Rindfleisch, kann aber auch als Marinade für Fische, Geflügel oder als Soße zum Grillen verwendet werden.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Cajun Spice mit Salz und den gefriergetrockneten Zwiebelwürfeln in eine Schüssel geben. Zuerst mit dem Balsam-Essig verrühren und anschließend mit dem aufgekochten Wasser übergießen und solange quellen lassen, bis die Masse Zimmertemperatur angenommen hat. Die frisch geschnittene Petersilie dazugeben und unter ständigem Rühren das Olivenöl einbringen. In einem Einmachglas im Kühlschrank aufbewahren.

