CHORIPÀN | CHORIZO SANDWICH | CHIMICHURRI

Dauer:	35 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Fleisch

Rezept für 4 Personen:

Equipment:

1	Grill

Gewürze & Zutaten:

1-2	Rote Zwiebeln
2 EL	Zucker
etwas	Rotweinessig
1 Handvoll	Petersilie, glatt
1 Handvoll	Koriandergrün
3 – 4 EL	Gewürzmühle Chimichun
1	Limette, Saft und Schale
etwas	Olivenöl
4	Grobe Bratwürste (Chorizo), roh
1	Baguette oder 4 Krusti-Semmeln

Zubereitung

Zwiebeln:

1 Am Vortag die roten Zwiebeln schälen, in Streifen oder Würfel schneiden und mit 1-2 EL Zucker sowie 2-3 EL Rotweinessig einmal kurz andünsten und am besten noch heiß in ein Schraubglas füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Chimichurri-Salsa:

1 Die Petersilie und den Koriander waschen, trocknen und fein schneiden. Nun mit Chimichurri-Gewürz, sowie Limettensaft- und -schale vermischen, dabei so viel Olivenöl zugeben, bis eine Pesto-ähnliche Salsa entsteht.

Anrichten:

1 Bratwürste knusprig grillen.

2 Das Baguette oder die Krusti-Semmeln der Länge nach auf – aber nicht ganz durchschneiden, aufklappen und die Schnittflächen auf dem Grill etwas anrösten.

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim

3 Das angeröstete Brot reichlich mit der Chimichurri-Salsa bestreichen, heiße Bratwürste evtl. längs halbieren und auf die Salsa legen, mit den vorbereiten roten Essigzwiebeln belegen, zuklappen und genießen!

Copyright © 2024 Gewürzmühle Rosenheim