

Geschenke aus der Küche

Rezept von Eberhard Braun aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 17.12.2025

Kräutersoße mit Chili (Chimichurri)

Für 1 Glas, ca. 175 g

Zutaten

2 Knoblauchzehen
 1 Chilischote, nach Belieben auch 2 Chilischoten
 0,5 Bund Petersilie
 2 EL Oreganoblättchen, frisch oder getrocknet
 1 EL Thymianblättchen, frisch oder getrocknet
 1 TL Paprikapulver, edelsüß
 5 EL Wasser, heiß
 1 Biolimette, Saft und abgeriebene Schale davon
 100 ml Öl, z.B. Oliven- oder Rapsöl, ca.
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 TL Zucker

Außerdem

1 Glas, ca. 175 g Inhalt, sterilisiert

Zubereitung

1. Knoblauch abziehen. Chilischote halbieren, nach Belieben entkernen. Petersilie abbrausen, trocknen und sehr fein schneiden. Frische Oregano- und Thymianblättchen ebenfalls sehr fein schneiden (möglichst alles von Hand mit einem scharfen Messer schneiden).

2. Knoblauch, Chili und Petersilie mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel geben und gut verrühren. Anschließend in ein Glas geben und fest verschließen.

Tipp: Mit frischen Thymian- oder Oreganoblättchen ist das Chimichurri aromatischer, nur wenn keine frischen Kräuter erhältlich sind, getrocknete verwenden. Hält gekühlt ca. 4 Wochen. Die Soße schmeckt zu Fleisch und Fisch. Außerdem verfeinert sie Salatdressings und Gemüsegerichte.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/eberhard-brauns-weihnachtliche-geschenke-aus-der-kueche-100.html>

Bitte beachten Sie das unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.