SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Choripán | Chorizo Sandwich | Chimichurri

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 24 min

Gesamtzeit: 39 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Portionen

Gewürze & Zutaten:

1 Rote Zwiebel

Zucker

Etwas Rotweinessig

1 Handvoll Petersilie, glatt

1 Handvoll Koriandergrün

3 Esslöffel Chimichurri

1 Limette, Saft und Schale

Etwas Olivenöl

4 Grobe Bratwürste (Chorizo), roh

1 Baguette oder 4 Krusti-Semmeln

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.

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!