

Schlimmi – Schlurri (Chimi - Churri)

Für 8 Portionen:

100 g Schalotten
2-3 Knoblauchzehen
4-6 rote und grüne Chilischoten
75 ml Rotweinessig
4 frische Lorbeerblätter
1 El feingehackte Rosmarinnadeln
1 El feingehackter Thymian
1 El feingehackter Oregano
1 TI feingehackter Salbei
3 El feingehackte Petersilie
1 TI dünn abgeriebene Zitronenschale
(von unbehandelten Früchten)
1 TI mildes Paprikapulver
1 TI Salz
75 ml Öl

Die Schalotten pellen und sehr fein hacken. Knoblauchzehen pellen und pressen. Chilischoten aufschlitzen, Kerne herausschaben und das Fruchtfleisch sehr fein hacken. Weinessig mit 100 ml Wasser mischen und Schalotten, Knoblauch und Chilli hineingeben.

Aus den Lorbeerblättern die Mittelrippe herausschneiden. Die Blatthälften übereinanderlegen und mit einem schweren, scharfen Messer in dünne Streifen schneiden. Die Streifen sehr fein hacken. Lorbeer, Rosmarin, Thymian, Oregano, Salbei, Petersilie, Zitronenschale, Paprikapulver und Salz zu der Essig-Knoblauch-Mischung geben und alle Zutaten gut vermengen. Zum Schluß das Öl untermischen.

Die Sauce paßt sehr gut zu Steaks, aber auch zu Fisch und Geflügel. Sie hält sich in einem Schraubglas im Kühlschrank 1 – 2 Wochen. Die Schärfe kann durch Zugabe von Chilischoten erhöht werden.

Guten Appetit

