

Choripán | 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:

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!