

CHIMICHURRI KRÄUTERBUTTER

CHIMICHURRI KRÄUTERBUTTER

Wie sieht es bei euch aus - habt ihr zum Steak lieber Kräuterbutter oder eine feine Sauce wie eine Salsa oder eine Chimichurri? Ich bin ja ein großer Fan von Kräuterbutter, aber ab und an kommt auch etwas Abwechslung auf den Tisch. Was aber, wenn ihr euch überhaupt nicht entscheiden müsst? Als es das letzte Mal Chimichurri gab habe ich einfach ein wenig davon abgezackt und mit einer extra Prise Salz und Pfeffer unter die Butter gerührt. Das Ergebnis ist diese Chimichurri Kräuterbutter, so könnt ihr mit wenig Aufwand beides auf den Tisch zaubern!



ZUTATEN FÜR DIE CHIMICHURRI BUTTER:

3 TL Chimichurri Sauce

150g Butter, zimmerwarm

Pfeffer & Salz

Zutaten für die Chimichurri Sauce:

1 Handvoll glatte Petersilienblätter

6 EL Olivenöl

2 EL heller Balsamicoessig

1 große Knoblauchzehe

½ kleine rote scharfe Chilischote

3 Zweige frischer Oregano oder Majoran

Pfeffer & Salz

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten für die Chimichurri Sauce grob hacken und in den Mixer geben. Mixen bis ihr eine glatte Sauce habt.

Die Chimichurri Sauce mit einer Gabel unter die weiche Butter rühren und die Chimichurri Butter kräftig mit Pfeffer und Salz würzen.

Kalt stellen bis das Steak auf den Tisch kommt.

Lecker und einfach!



©katha-kocht.de