

Rindfleischwürfel an Chimichurrisosse

Am Vortag:

1 Zwiebel hacken und mit **2 Knoblauchzehen** und **je 1 Hdv. Petersilie, Thymian** und **Oregano** im Mixer fein pürieren. Mit **2 TL Paprika** und reichlich **Pfeffer aus der Mühle** bestreuen. **4 EL Wasser, 4 EL Weissweinessig** und **1 dl Sonnenblumenöl** dazurühren, bis eine dickliche Paste entsteht. Mindestens 24 Stunden ziehen lassen.

La Mise en Place:

2 Rindsentrecôtes, Olivenöl

Die Vorbereitung:

Rindsentrecôtes in schöne Würfel schneiden.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und die Fleischwürfel darin bei grosser Hitze eine Minute braten.

Die Vollendung:

Unmittelbar vor dem Servieren einem Grossteil der Chimichurrisosse unter das Fleisch rühren. Die restliche Sosse kann kalt dazu serviert werden.

Das passt dazu:

Mit Kartoffelstock oder Nudeln und einem grünen Salat ein köstliches Mahl!

