



Grillrezepte: Ecuador



Chimichurri

- 2 EL Oregano
- 2 EL Petersilie
- 2 EL Koriander
- ½ Tasse fein geschnittenen Lauch
- 1 kleine scharfe Chilischote
- 3 Zehen Knoblauch
- ½ Tasse Öl
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Weinessig, Salz, Pfeffer

Die Chilischote aufschneiden, Kerne entfernen und kurz in heisses Wasser legen (das mindert die Schärfe). Alle Zutaten klein hacken und miteinander vermischen. Danach mindestens zwei Stunden (oder über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen.

Aji (scharfe rote Sauce)

Tomaten, Chilischoten, Koriander und Lauch klein schneiden, mit Zitronensaft (oder Limettensaft), einem Schuss Olivenöl (oder Rapsöl) und Salz vermischen.

Fleisch-Marinade

Orangensaft, Knoblauch, Achiote (Samen des Annattostrauchs) oder süßes Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz Pfeffer und Olivenöl zu einer Paste mixen, das Fleisch damit bestreichen, im Kühlschrank 2 Stunden marinieren.

