



Chimichurri - Öl

★★★★★

Fleischeslust, Öle

Vorbereitungszeit: 4 Std., 20 Min. **Kochzeit:** 45 Min. **Gesamtzeit:** 5 Std., 5 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

- 2 Bund Petersilie, glatte, nur die Blätter
- ½ Bund Basilikum, nur die Blätter
- 2 Knolle/n Knoblauch (ca. 20-30 Zehen)
- 2 TL Paprikapulver
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Chili, frisch gemahlener
- 1 TL Oregano, getrockneter
- 1 TL Gewürzmischung, (Chili-Barbecue-Grillwürzer)
- 50 ml Olivenöl
- 250 ml Öl, (Sonnenblumenöl)
- 1 EL Essig - Essenz
- 1 ½ kg Roastbeef

NÄHRWERT

Calories: 5256 kcal
Serving Size: 1

und in dünne Scheiben aufschneiden.

Dazu reichen wir dann Brot, Kartoffeln und Salat.

Grillsaucen werden überflüssig, da das Fleisch super zart und saftig wird und durch das Öl einen hervorragenden Geschmack hat.

Die restliche Marinade kann man für ca. 1 Woche gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Das Öl eignet sich auch für Geflügel, Schwein und Fisch.

ZUBEREITUNG

Kräuter fein hacken, Knoblauch pressen und mit den restlichen Zutaten gut verrühren.

Das Fleisch (Öl reicht für 1,5 kg) damit marinieren für ca. 4 Stunden - wenn ich es abends grillen möchte, lege ich es morgens ein.

Am besten geht das, wenn man das Fleisch mit der Marinade in einen großen Gefrierbeutel gibt und diesen fest verschließt und in den Kühlschrank legt. Das Fleisch ca. 30 Min. vor dem Grillen aus dem Kühlschrank holen, damit es nicht zu kalt auf den Grill kommt.

Nun wird das Fleisch bei indirekter Hitze auf den Grill gelegt (wir benutzen einen Kugelgrill) und so lange gegrillt, bis das Fleisch eine Kerntemperatur von ca. 80-85°C hat (Garthermometer). Zwischendurch eventuell wenden und mit Marinade einstreichen. Das dauert je nach Fleischdicke und Grill ca. 45 Min. Es sollte noch einen zart-rosa Kern haben.

Man kann das Fleisch auch im Backofen grillen, dann entsprechende Hitze des eigenen Ofens einstellen. Wenn das Fleisch gar ist, einen Moment ruhen lassen