Rezept

Grundrezept für Dip - Saucen

Dip - Saucen eigen sich sehr gut zu einem Apero mit geschnittenem Gemüse, Salzstängeli ect., oder als Beilage zu Raclette-Kartoffeln, Grilladen, "Gschwellti" und Fondue Bourguignonne

5 min | 2 Pers

Zutaten

200 g Crème Fraiche

1 - 2 TL Gewürzmischung nach Wahl

Zubereitung

- 1. Alle Zutaten in einem Schüsselchen sehr gut vermischen und 30 Min. ziehen lassen.
- 2. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.
- 3. Unser Café de Paris ist im Vergleich zu den anderen Mischungen etwas salziger und kann dadurch sparsamer dosiert werden.

Variationen

- Crème Fraiche kann durch Nature-Joghurt, Quark, Frischkäse oder Sauerhalbrahm ersetzt werden. Sehr gut schmecken auch die Mischungen Sauerhalbrahm / Dessert fin oder Sauerhalbrahm / Quark.
- Eine persönliche Note können Sie Ihrem Dip mit der Beigabe von sehr fein geschnittenen, frischen Kräutern geben.
- Auch mit ein wenig Mayonnaise erhalten Sie eine andere Geschmacksrichtung.

Tipps

Es eignen sich folgende Gewürzmischungen :

Bruschetta Gewürz	China Day Yong	<u>Provencal</u>
Café de Paris	Dip und Quarkgewürz	Teufelsbutter Gewürz
Chili mild* oder scharf*	Knoblauchbrotgewürz	Tomaten-Mozarella Gewürz
Country Frites Gewürz	Mexican Barbecue	Toscana Gewürz
Zaziki Gewürz	Tandoori Masala*	Malabar Curry
Bärlauch Gewürz*	Curry Englische Mischung*	Cajun Gewürz

Bei den Mischungen die mit einem * gezeichnet sind, bitte noch mit Salz abschmecken.

Gewürzhändlerei zum Scharfen Sultan - sultan-gewuerze.ch En Guete! Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.