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	Provencal
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.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.