Sour-Cream

Aus dem Englischen übersetzt-Sauerrahm oder saure Sahne ist ein Milchprodukt, das durch Fermentieren von normaler Sahne mit bestimmten Arten von Milchsäurebakterien gewonnen wird. Die absichtlich oder natürlich eingebrachte Bakterienkultur säuert und verdickt den Rahm.
Sour Cream ist eine Kombination aus Magerquark und Crème fraîche - abgeschmeckt mit Zwiebel, Zitrone, Weißweinessig, Zucker, Salz und Pfeffer. Diese würzige Sauce passt perfekt zu einem Steak und als Füllung zu einer Ofenkartoffel oder Baked-Potato.

Zutaten:
50 g Crème Fraiche
50 g Frischkäse
200 g Sauerrahm
1 Zwiebel, mittelgroß
2 Knoblauchzehen
1 Kleiner Bund Schnittlauch
1 Limette, Saft und Abrieb
1 TL Chiliflocken
Salz, grobkörnig
Pfeffer

Grillen
Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/fuer_s_grillen:sour-cream?rev=1672669101

Last update: **02.01.2023 15:18**