

# 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](https://ddws.de/fuer_s_grillen:sour-cream?rev=1672669101)

Last update: **02.01.2023 15:18**

