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:für 4 Portionen
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

Zubereitung:
Zwiebeln, Knoblauch schälen und fein würfeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Crème Fraiche, Frischkäse und Sauerrahm sowie Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch in einer Schüssel verrühren. Saft und Abrieb der Limette hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abfüllen und kurz vor dem Servieren mit Chiliflocken bestreuen.

Tip:

Historie:

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=1672669476

Last update: **02.01.2023 15:24**