



Dips und Gewürzmischungen

Unsere Dips und Gewürzmischungen sind sehr vielseitig verwendbar, gerne geben wir Ihnen einige Grundrezepte mit an die Hand.

Doch nicht nur zum Dippen sind diese Spezialitäten eine Köstlichkeit. Durch die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen ergibt sich eine Vielzahl von Verwendungsmöglichkeiten in der kreativen Küche – einfach ausprobieren.

Dip-Rezepte:

Bruschetta: 2 Teile Gewürzmischung mit etwas warmem Wasser vermischen, 1 Teil Olivenöl einrühren und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Schmeckt hervorragend auf geröstetem Weißbrot, unter Spaghetti, in der Tomatensoße, auf der Pizza, zum Raclette oder Fondue, im Tomatensalat...

Café de Paris: 3-5 Teelöffel Café de Paris Gewürzmischung in einen Becher Crème Fraîche einrühren, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Passt hervorragend zu Fisch, Geflügel und Grillgut, aber auch in die asiatische Küche...

Käse-Kräuter-Dip: 3-5 Teelöffel Käse-Kräuter-Dip in einen Becher Crème Fraîche einrühren, nach Geschmack Salz hinzufügen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Idealer Dip zu Gemüse, Grillgut, zum Raclette...

Raclette-Dip: 4-6 Teelöffel Raclette-Dip mit 1 Becher Cremè Fraiche verrühren, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Als Dip oder Sauce zu Kartoffeln, Fleisch, Fisch, Rohkost oder als Brotaufstrich...

Arrabbiata / Spaghettigewürz: 2 Teile der Gewürzmischung mit etwas warmem Wasser vermischen, 1 Teil Olivenöl einrühren und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Feurig scharf. Schmeckt hervorragend auf geröstetem Weißbrot, unter Spaghetti, in der Tomatensoße, auf der Pizza, oder zum Marinieren von Grillgut...

Chakalaka: Afrikanische Gewürzmischung. 1-2 Esslöffel Chakalaka-Gewürzmischung in 200g Ketchup, Cremè Fraiche oder Frischkäse einrühren, kurz ziehen lassen, fertig. Zum Dippen, Grillen und Würzen...

Winzer Dip: 2-3 Teelöffel Gewürzmischung mit Cremè Fraiche mischen und nach Belieben mit Weißwein abschmecken. Ideal zum Grillen, zu Baguette, Kartoffeln, Käse oder Rohkost...

Harissa: Gewürzmischung mit Olivenöl zu einer Paste anrühren. Ideal zum Marinieren von pikantem Grillgut, als Beigabe zu Cousous, zu Reisgerichten, in Suppen oder einfach als trockene Gewürzmischung...

Viel Spaß beim Ausprobieren und guten Appetit!

Hier geht es zu
unserer Rezeptwelt



Alte Brennerei
Karl-Ferdinand-Braun-Str. 8
71522 Backnang
www.altebrennerei.com



Alte Brennerei®