

# Dip-Saucen Grundrezept

Dip - Saucen eignen sich sehr gut zu einem Apero mit geschnittenem Gemüse, Salzstängeli etc., oder als Beilage zu Raclette-Kartoffeln, Grilladen, "Gschwelli" und Fondue Bourguignonne

5 min | 2 Pers

## Zutaten

200 g Crème Fraiche

1 - 2 TL Gewürzmischung nach Wahl

## Zubereitung

1. Alle Zutaten in einer Schüssel sehr gut vermischen und 30 Min. ziehen lassen.
2. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

## Variationen

- Crème Fraiche kann durch Nature-Joghurt, Quark, Frischkäse oder Sauer Halbrahm ersetzt werden. Sehr gut schmecken auch die Mischungen Sauer Halbrahm / Dessert fin oder Sauer Halbrahm / 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

[Hier finden Sie unsere Gewürzmischungen](#)

Es eignen sich folgende Gewürzmischungen :

Bruschetta Gewürz	China Day Yong	Provençal
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.

Viel Erfolg und Spass

En Gruess us de GewürzNote.

