

Dips und Saucen (Info)

Kategorien: Information, Saucen, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Saucen und Dips geben vielen Gartenpartys und Sommerfesten den letzten Pfiff. Sie schmecken zu gegrilltem Fleisch und Fisch, gekochten Eiern und Gemüse und sind einfach und schnell zubereitet es muss nur gut gerührt und gemixt werden.

Generell unterscheidet man 5 verschiedene Dip- und Saucentypen. Die Dips auf Mayonnaisebasis, die Saucen auf Joghurt-/Crème Fraîche-Basis, die Chutneys aus gekochten Früchten und Gemüse, Relishes aus rohen Früchten und Gemüse und zuletzt die Öl-Kräutermischungen, besser bekannt als Pesto.

Rezepte: Mayonnaise mit Orange und frischem Koriander Frischkäse-Pistaziencreme Kräuter-Pesto Mango-Relish Tomaten-Chutney.