

Frischkäsedips



Unsere leckeren Gewürzmischungen eignen sich nicht nur für Fleisch und Gemüse, es können auch leckere Dips und Aufstriche im Handumdrehen hergestellt werden.

Die Mengenangaben beziehen sich immer auf 300g Frischkäse.
 Einfach die u.g. Mengen an Gewürzmischung und evtl. Wasser/Öl zugeben und verrühren.

Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen – danach nochmals umrühren und abschmecken, die u.g. Mengen dienen als Anhaltspunkt-schliesslich empfindet jeder eine Würzung ganz unterschiedlich.

Rub's	Gewicht	Öl	Wasser
Spareribs Rub sweet chili	10g	/	/
Spareribs Rub Kansas Style	7g	/	/
El mexicano loco	12g	/	/
El mexicano picante	12g	/	/
Magical Powder	12g	/	/
Clasic BBQ Rub	12g	/	/
Chimichurri seasoning	12g	1 TL	1 TL
@Steak	12g	/	/

Übrigens, nehmen Sie doch einmal statt Frischkäse z.B. Schmand, Quark oder Joghurt – der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt!