

Steakhaus Sour Cream



- **Küche:**Amerikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 3m
- **Zubereitungszeit:** 2m
- **Fertig in** 5m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '5', 'cook_time' : '2m', 'prep_time' : '3m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Die leckersten Dips zum Grillen sind hausgemacht. Deswegen haben wir ein tolles Rezept für eine leckere Steakhouse Sour Cream.

Passt zu „Wedge Potatos“, Pellkartoffeln, Folienkartoffeln, Kartoffelecken oder Gemüsesticks, Fladenbrot - und natürlich perfekt als Grill Dip!

Zutaten

- 4 El gute Mayonnaise
- 4 El Crème fraiche
- 4 El Magerquark
- 4 El saure Sahne
- Salz, Pfeffer, eine Prise Zucker, 1 Tl Weinessig
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch in Röllchen
- Mehr oder weniger frischer Knoblauch nach eigenem Geschmack

- (Falls zu dick, etwas Milch oder Mineralwasser)

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten miteinander verrühren und pikant mit Knoblauch oder Knoblauchsatz abschmecken, vor dem Servieren kalt stellen und durchziehen lassen.

Rezeptart: Dips und Saucen fürs Grillbuffet, Grillrezepte, Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/steakhaus-sour-cream/>