

UNSERE DIP-REZEPTE ZUM 40. ALTSTADTFEST

Diese zwei einfachen Saucen-Rezepte habe ich für unsere frisch geschnittenen Pommes entwickelt. Wenige Zutaten und einfach nachzumachen. Achtet auf gute regionale Zutaten – dann klappts. Wir haben für das Höchstadter Altstadtfest nur Zutaten in Bio-Qualität und wenn möglich aus regionaler Herkunft verwendet.

CRÈME-FRAÎCHE-DIP

- 200 g Crème fraîche
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1 EL gehackte Kräuter (z. B. Petersilie, Dill, Sauerampfer, Kerbel, Borretsch, Pimpinelle)
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten glatt rühren, Kräuter unterheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

AIOLI

- 150 g Mayonnaise
- 100 g Crème fraîche oder Schmand
- 1 EL mildes Olivenöl
- 1 TL Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 5 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Mayonnaise mit Crème fraîche verrühren, gehackten Knoblauch und Zitronensaft einarbeiten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ich quetsche den Knoblauch nicht durch eine Presse oder mit dem Messerrücken, sondern hacke ihn mit einem scharfen Messer. Dadurch entsteht ein runder, milder Knoblauchgeschmack. Im Knoblauch ist Alliin, welches enzymatisch zu Allicin umgewandelt wird – das macht ihn schärfer und manchmal bitterer. Durch Quetschen entsteht kurzfristig mehr Allicin, das sich jedoch schneller verflüchtigt. Beim Hacken bleibt die Wirkung etwas stabiler, da der enzymatische Prozess langsamer verläuft.

Viel Spaß beim Nachmachen!

Andreas Popp - Stadt- und Kreisrat - Bündnis 90/Die Grünen Ortsverband Höchstadt und Umland