

Zutatenliste Dipp und Zubereitungsvorschlag

(Allergene unterstrichen!)

Röstzwiebel Grillbutter

Zutaten: Röstzwiebeln 49%(Zwiebeln, pflanzliches Öl, Weizenmehl, Salz), Paprika, Salz, Pfeffer, Petersilie, Schnittlauch, Dill
Kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: Für ca. 250 g Butter: 4 TL Gewürzzubereitung mit ein paar Tropfen Wasser Glatt rühren und mit der Butter gut vermengen

Tomaten Dip

Zutaten: Tomatenflocken,Knoblauch, Zwiebeln, Oregano, Salz, Pfeffer, Thymian, Basilikum, Olivenöl
Kann Spuren von Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.

Cafe de Paris

Zutaten: : Zwiebeln, Knoblauch, Currypulver, Pfeffer, Salz, Kurkuma, Petersilie, Karotten, Sellerie, Estragon, Zitronensäure
Kann Spuren von Milch, Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 2-3 TL Gewürzmischung verrühren und 20 Min. ziehen lassen

Kräuter Grill Butter

Zutaten: Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Poree, Sellerieblätter), Salz, Paprika, Pfeffer, Petersilie, Dill, Schnittlauch, Chilli, Zwiebeln und Knoblauch
Kann Spuren von Milch, Weizen und Senf enthalten!

Zubereitung: Für ca. 250 g Butter: 4 TL Gewürzzubereitung mit ein Paar Tropfen Wasser glatt rühren und mit der Butter gut vermengen

Patatas Bravas

Zutaten: Tomatenflocken, Paprika, Knoblauch, Karotten, Cayennepfeffer, Chilli, SalzCurrypulver, Olivenöl
Kann Spuren von Milch, Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.

Bruschetta

Zutaten: Tomatenflocken (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke), Knoblauch, Basilikum, Oregano, Salz; Thymian; Olivenöl und Pfeffer
Kann Spuren von Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: Gewünschte Menge kurz in warmen Wasser quellen lassen und mit Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren

Knoblauch Dip

Zutaten: Knoblauchgranulat 49%, Zwiebelgranulat, Schnittlauch, Meersalz fein, Petersilie, Pfeffer schwarz, Rapsöl.
Kann Spuren von Milch, Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: 3 TL Gewürzmischung mit etwas heißem Wasser anrühren und mit 200 g Schmand vermengen.

Steinpilz Dip

Zutaten: Steinpilze (36%); Tomatenflocken (Tomatenmarkkonzentrat Maisstärke); Zwiebeln; Petersilie; Salz; Pfeffer; Selieriesalz, Thymian; Olivenöl
Kann Spuren von Weizen und Senf enthalten!

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.

Provencale Grillbutter

Zutaten: Tomaten, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Paprika, Balsamiko, Thymian, Rosmarin, Oregano
Kann Spuren von Milch, Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: Für ca. 250 g Butter: 4 TL Gewürzzubereitung mit ein paar Tropfen Wasser Glatt rühren und mit der Butter gut vermengen

Kräuter Dip

Zutaten: Schnittlauch, Petersilie, Bärlauch, Dillspitzen, Oregano, Liebstockkraut, Thymian, Schabzigerklee, Zwiebeln, Selleriesalz, Sellerieknollenpulver, Pfeffer, Salz, Rapsöl.
Kann Spuren von Milch, Weizen und Senf enthalten!

Zubereitung: 4-5 TL Gewürzmischung mit etwas heißem Wasser anrühren und mit 250 g Schmand vermengen.

Italienische Kräuter

Zutaten: Oregano, Basilikum, Rosmarin,
Kann Spuren von Weizen Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: Fleisch, Geflügel oder Fisch ca. einen halben Tag vor der Zubereitung mit dem Rub einreiben und in Folie gepackt im Kühlschrank ziehen lassen.

Salatkräuter

Zutaten: Schnittlauch, Petersilie, Karotten, Zwiebeln, Paprika, Pastinaken, Dill, Liebstöckel, Tomaten
Kann Spuren von weizen, sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: Einfach mit etwas Öl, Essig, Wasser oder Creme Fraiche anrühren und nach geschmack mit Salz würzen.

Bruschetta Verde

Zutaten: Tomaten, Zwiebeln, Basilikum, Oregano, Bärlauch, Schnittlauch, Salz, Paprika, Pfeffer; Rapsöl
Kann Spuren von Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: Gewünschte Menge kurz in warmen Wasser quellen lassen und mit Olivenöl zu einer cremigen Paste verrühren

Barbecue Dip

Zutaten: Paprika smoked, Zucker, Chilli, Knoblauch, Tomatenflocken, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Rosmarin

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.

Acapulco

Zutaten: Tomatenflocken, Zwiebelgranulat, Zucker, Meersalz, Chilli, Kreuzkümmel

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.

Kräuter-Knoblauch Dip

Zutaten: Knoblauch; Kräuter (Petersilie, Basilikum, Oregano, Bärlauch); Zwiebeln; Salz; Paprika; Pfeffer; Olivenöl
Kann Spuren von Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.

Chakalaka Dip

Zutaten: Zwiebeln, Tomatenflocken (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke) Paprika 17,5%; Salz, Curry, Suppengewürz (Karotten, Pastinaken, Petersilie, Porree, **Sellerie**), Knoblauch, Zucker, Rauch
Kann Spuren von Weizen und Senf enthalten!

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.

Aioli Pikante

Zutaten: Knoblauch, Salz, Rohrzucker braun, Chilli, Sauerungsmittel, Citronensäure, Ingwer, Olivenöl, Gewürz
Kann Spuren von Weizen, Sellerie und Senf enthalten!

Zubereitung: 4 TL Gewürzmischung mit heißem Wasser anrühren und 20 min ziehen lassen. Anschließend 3 Esslöffel Mayonaise unterrühren. Alternativ Maxonaise und Schmand mischen.

Aloha Dipp

Zutaten: Ananasfruchtpulver; Zwiebelgranulat; Meersalz 10%; Paprikaflocken rot; Paprika süß; Ingwer; Zimt; Zitronenfruchtpulver

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.

Südamerika Dipp

Zutaten: Zwiebeln; Tomatenflocken (Tomatenmarkkonzentrat, Maisstärke Trägerstoff) Meersalz 11%; Paprikaflocken rot und grün; Rohrzucker; Bärlauch
Sellerieknolle

Zubereitung: 1 Becher Schmand mit 3-4 TL Gewürzmischung verrühren und 20 min ziehen lassen.