

Gerade beim Grillen gehört eine leckere, selbst gemachte Sourcream einfach dazu. Wir zeigen, wie es geht.

Sommerzeit ist Grillzeit. Was gibt es leckereres als eine selbst gemacht Sourcream, die hervorragend zu Ofenkartoffeln und anderen Gerichten passt?

Seien wir mal ehrlich, keine Sourcream aus dem Supermarkt kommt an die Varianten aus einem Steakhouse an - Deswegen machen wir unsere Sourcream jetzt selbst.

Sourcream selber machen - so gelingt es wie im Steakhouse

Wir benötigen:

1. 230 Gramm saure Sahne
2. 380 Gramm Quark
3. 380 Gramm Schmand
4. 1,5 Zehen frischer Knoblauch
5. Schnittlauch
6. Salz
7. Pfeffer

Zubereitung der selbst gemachten Sourcream

1. Saure Sahne, Quark und Schmand in eine Schüssel geben
2. Das ganze gut verrühren
3. Die Knoblauchzehen pressen und ebenfalls dazugeben
4. Nun nach eigenem Geschmack Salz, Pfeffer und Schnittlauch abschmecken - Fertig ist die selbstgemachte Sourcream

Selber machen ist nicht nur günstiger, sondern auch frischer, gesünder und vor allem leckerer. Diese selbstgemachte Sourcream kann es auf jeden Fall mit einem Steakhouse aufnehmen.