

Selbstgemachte Knoblauchsoßen - leicht und lecker



Eine der wohl beliebtesten Dips schlechthin ist Knoblauchsoße. Selbst gemacht schmeckt sie immer noch am besten. Der Vorteil selbstgemachter Knoblauchsaucen liegt auch darin, dass Ihr immer wisst, was Eure Soße enthält. Unsere Rezepte sind so einfach und schnell umgesetzt, dass keiner zu einer fertig gekauften Version greifen muss.

Klassische Knoblauchsoße - simple, aber gut

70 g Mayonnaise (alternativ: selbstgemacht s.u.)

200 g Sauerrahm oder Schmand

1/2 TL Estragonsenf

4 Knoblauchzehen

Salz/Pfeffer

Alternativ: frischer Dill

Zubereitung:

1. Sauerrahm oder Schmand in eine Schüssel geben und die Mayonnaise gleichmäßig unterrühren.
2. Knoblauch abziehen und fein hacken oder pressen. Zur Schmand-Mayonnaise-Creme geben und alles gut vermengen.
3. Im letzten Schritt Salz, Pfeffer unterrühren. Nochmal abschmecken – und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren. Wer will kann das Ganze noch mit feingeschnittenem Dill verfeinern.



TIPP: Mayonnaise schnell selbst gemacht. Ihr braucht dazu: 1 frisches rohes Ei, 100 ml Pflanzenöl, 1 EL mittelscharfer Senf, 1 Spritzer Zitronensaft, Prise Salz, Prise Pfeffer

So einfach geht's: Zutaten in der genannten Reihenfolge (wichtig: Ei zuerst) in ein hohes Glas geben. Stabmixer bis zum Boden reinstecken. Anschalten und dann langsam - nach oben ziehen. Sobald alles schön cremig ist, nochmals probieren und nach Geschmack nachwürzen.

Noch ein TIPP: Aus der Mayo wird **Remoulade**, indem Ihr in die fertige Mayonnaise noch einen Spritzer Weinessig, 1 EL gehackte Kapern, ein gehacktes Cornichon und eine Prise Kerbel (oder Estragon) hineingibt.

Warme Knoblauchsoße - besonders gut

4 Knoblauchzehen
 1 EL Butter
 100 g Schmand
 100 g frische Sahne
 Salz, Pfeffer, frisch gemahlen
 je 1 EL frischer Rosmarin, Estragon, Thymian (alles fein gehackt)

Zubereitung:

1. Den Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Kräuter abspülen, trockenschütteln und fein hacken.
2. In einem kleinen Topf die Butter bei geringer Hitze schmelzen. Den kleingehackten Knoblauch hineingeben und weich dünsten. Dabei darf er keine Farbe annehmen. Dann die Sahne und den Schmand dazugeben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Knoblauchsauce unter ständigem Rühren so lange weitererhitzen, bis sie sämig ist. Dabei darauf achten, dass sie nicht anfängt zu kochen. Zum Schluss die Kräuter dazugeben, unterrühren und noch einmal abschmecken. Dann die Sauce warm servieren.



TIPPS:

- Wer möchte, kann auch **ein wenig Chilipulver** mit in die Sauce geben, um dem Ganzen einen **kleinen Kick** zu verleihen.
- Auch die **Kräuter** kann man natürlich **variieren** und verwenden, was der Garten gerade hergibt.

Knoblauch-Käse-Creme

4 Knoblauchzehen
 500 g Käse, (festen Schnittkäse, 30 - 40 % F.i.T)
 150 g Mayonnaise

Zubereitung:

1. Den Schnittkäse grob würfeln und in der Küchenmaschine (mit den Sichelmessern) sehr fein zerkleinern. Die Knoblauchzehen zugeben und ebenfalls fein zerhacken.
2. Zum Schluss die Mayonnaise mit einem Löffel untermengen - schon fertig.



Unsere **schnellen Knoblauch-Dips** lassen sich ganz **vielfältig einsetzen**: sie schmecken besonders gut zu **Gegrilltem**, einem **Fleisch-Fondue**, zu verschiedenen **Raclette-Leckereien** oder auch nur zu einem lecker **gegrillten Fisch**. Mehr noch: diese Soße verleiht jeder **Ofenkartoffel** das gewisse Etwas – und zum Dippen für **frisches Baguette** ist sie auch noch geeignet. **Ein echter Küchen-Allrounder!**