

Alte Schmiede Durlach

1985 - 2017



„Küsserschreck“ - die original Knobcreme



ZUTATEN

- 25 g Knoblauch
- 60 ml hochwertiges Olivenöl
- 500 g Mayonnaise (fertige oder s.u. unser Tipp)
- 250 g Schmand
- 1 TL Salz (ca. 7 g)
- 1 TL Zucker (ca. 7 g)
- Pfeffer aus der Mühle - je nach Belieben

ZUBEREITUNG

Den geschälten Knoblauch mit Olivenöl mixen und das Ganze mit Mayonnaise, Schmand und den Gewürzen gut verrühren. Am besten lässt man die Creme abgedeckt für einen halben Tag im Kühlschrank ziehen.

UNSER TIPP!

Selbstgemachte Mayonnaise

ZUTATEN

- 2 frische Eigelb
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 EL Gewürzgurkenfond
- 2 EL Weißwein
- 1/2 TL Senf
- 0,5 l Sonnenblumenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten - außer dem Öl - mit dem Handrührgerät verquirlen. Danach langsam das Öl hinzugießen, weiter-rühren und schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

WIR KOCHEN IHRE LIEBLINGSREZEPTE!

Alle Ihre Lieblingsessen aus der Alten Schmiede und natürlich auch viele andere leckere Gerichte können Sie weiterhin auf Bestellung genießen. Melden Sie sich dazu einfach bei unserem Partyservice unter:

Anke Goerner

Email: info@partyservice-durlach.de

Büro: +49 721 49 27 11

Mobil: +49 172 72 34 447