

Schwiegermuttercreme



www.bergische-grillakademie.de

Hallo,

wer kennt sie nicht? Die Stände auf dem Markt mit den leckeren griechischen oder türkischen Spezialitäten. Neben Oliven oder Peperoni in Hülle und Fülle, gibt es auch immer eine Vielzahl von Dips und unterschiedlichen Frischkäsecremes. Heute zeigen wir euch, wie man eine der wohl beliebtesten Cremes, die sogenannte Schwiegermuttercreme, selber zubereitet. Dies benötigt weder viel Zeit noch viele Zutaten und passt perfekt zum Grillen.

Zutaten für 4 Personen:

- 150g Frischkäse
- 6 getrocknete Tomaten
- 1,5 EL Tomatenmark
- 1 halbe kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Olivenöl
- 5 Blätter Basilikum
- 3-4 Nadeln Rosmarin
- 3-4 Blättchen Thymian
- ½ TL Oregano
- Mit Salz, Pfeffer und Zucker je nach Geschmack würzen

Man kann getrocknete Tomaten auch leicht selber herstellen:

Die Tomaten zunächst vierteln, dann den Tomatenkern herausschneiden. Knoblauch schälen und grob zerkleinern. Alles zusammen in eine feuerfeste Form auf den Grill geben, Rosmarin, Thymian + Oregano drüberstreuen, mit Pfeffer und Salz würzen und 30 Min. bei 100 Grad indirekter Hitze auf den Grill geben. Danach reduziert man die Temperatur für die nächsten 5 Stunden auf 60-70 Grad. Das Ergebnis ist überwältigend!

Zu Beginn die getrockneten Tomaten klein schneiden und zusammen mit den gewürfelten Zwiebeln und dem Knoblauch pürieren. Nach und nach den Frischkäse, das Tomatenmark, die Kräuter und das Olivenöl dazugeben.



Nun muss die Creme nur noch mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker abgeschmeckt werden. Im Idealfall bereitet ihr die Creme einen Tag vorher zu und stellt sie über Nacht in den Kühlschrank. Dann kann sie richtig durchziehen.

Die Creme schmeckt super als Vorspeise mit Brot oder beim Grillen zum Verfeinern von Fleisch oder Gemüse.



Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder Instagram oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr natürlich ebenfalls bei uns erwerben.



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de