

Rosa Preiselbeer Dip

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 4 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Kren / Meerrettich	3 Pkg.
Preiselbeeren	1 Pkg.

Zubereitung:

1 Glas Preiselbeeren (Wildpreiselbeeren)

3 Gläser Meerrettich scharf ohne Zusatzstoffe oder Sahne oder Meerrettich frisch gerieben;

Preiselbeeren in einen doppelt so großen Behälter (z.B. Tupperdose oder Glas) geben. Ich kaufe immer einen Meerrettich, den es nur in ganz kleinen Gläschen gibt, deshalb brauche ich für ein Glas Preiselbeeren ca. 3 Gläser Meerrettich. Es sollte zu einem hellen rosa Farbton werden, wenn man beides mischt. Wenn man es etwas milder mag, nimmt man eben etwas weniger M., so dass die Mischung auch eine dunklere Rosa,Pinke Farbe bekommt.

Wenn man frischen M. verwendet ist es etwas aufwendiger, weil man diesen noch reiben muss und es einem die Tränen in die Augen treibt. Dafür ist es dann umso würziger und man hat garantiert keine Zusatzstoffe drin.

In dem gut verschlossenen Behälter hält es sich bis 2-3 Wochen oder sogar länger!

Als Dip zu Camembert, Fondue, Raclette. Oder als Brotaufstrich unter Käse statt fettiger Butter oder Margarine.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-151-Rosa-Preiselbeer-Dip.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at