

# Rezeptvorschlag

## Steakbutter und / oder einen perfekten Dip

Café de Paris ist eine Gewürzmischung. Sie wird traditionell verwendet zur Herstellung der gleichnamigen Buttersoße aus der Schweiz. Die Mischung passt ideal zu Steak.

**Tipp:** Bereiten Sie aus Gewürzmischung und Butter eine leckere Steakbutter zu. Garantiert der Renner auf der nächsten Grillparty.

Bei unserer Gewürzmischung handelt es sich um eine Gewürzmischung zum Anrühren mit Mayonnaise, Crème fraîche, Joghurt oder Frischkäse. Ganz einfach einstreuen und gut umrühren und schon ist der perfekte Dip fertig. Super leckere komplexe Mischung.

Auch als **Dip** mit Majo oder Milchprodukten lecker zu Rohkost und Knabberkram. 2-3 Tl. Café de Paris in 2-3 Essl. Wasser einrühren, 3 Min. ziehen lassen und danach in 200 g Frischkäse, Quark, Joghurt, Sauerrahm, Creme Fraiche oder Mayonnaise geben.

**Guten Appetit!**