

Farmer Dip



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

In der US-amerikanischen Küche ist der **Farmer Dip** ein alter Klassiker. Und das zu Recht: Mit unserem GekonntGekocht-Rezept ist der leckere Dip **im Handumdrehen zubereitet**.

So wie die Südamerikaner ihre Salsa und Avocado Dips lieben und die Asiaten ihre Erdnuss und Soja Sauce, ebenso liebt der Amerikaner den Farmer Dip.

Nicht nur Fleisch braucht zum Grillen den richtigen Dip. Die Beilagen sind meist ebenso wichtig: Brot, Gemüse, Fisch oder der Snack für zwischendurch, um die Zeit zum leckeren Grillfleisch zu überbrücken. Immerhin soll das gemeinsame Grillen mit Freunden, Familie und Bekannten eine entspannte Freizeitbeschäftigung ohne Zeitdruck sein.

Und nicht nur zum Grillen, auch auf Partys, Buffets und zu Brunch passt der Farmer Dip wunderbar.

Zutaten

- 200 g Hüttenkäse
- 100 g saure Sahne
- 2 EL Salat - Mayonnaise
- 1 TL scharfer Senf
- 1 kleine rote Zwiebel oder Schalotte, fein gehackt
- 1 Peperoni, entkernt, klein gewürfelt
- 1 EL gehackte Petersilie oder Schnittlauch
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Messerspitze gemahlene Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt 1

Den Hüttenkäse und Senf mit der sauren Sahne glatt verrühren. Alle anderen Zutaten unter heben, mit Salz und Pfeffer nach schmecken und etwas durchziehen lassen.

Farmer Dip: Für Barbecue-Liebhaber

Für viele ist das **American Barbecue das ultimative Grillerlebnis**. Dabei leitet sich der Begriff „Barbecue“ aus dem **spanischen Wort „Barbacoa“** ab, was so viel bedeutet wie Grill oder Grillparty.

Für Liebhaber ist Barbecue Grillen eine **Herzensangelegenheit**. Es geht in erster Linie nicht darum, die Gäste schnell zufriedenzustellen, sondern viel eher um das Genießen. In der Regel werden große Fleischstücke zubereitet und lange bei niedriger Temperatur gegart, um das **Fleisch besonders zart und saftig** zu bekommen.

Die größten Fans besitzen natürlich einen **Barbecue Smoker**. Hierauf werden klassisch Spareribs (Schweinerippen), Pulled Pork und Beef-Stücke gebraten. Das Rindfleisch wird auf verschiedenste Weise je nach Teilstück zubereitet. Beliebte sind:

- klassisches Filet-Steak (gilt als zartestes Stück)
- Rinder-Hackfleisch für selbstgemachte Burger
- Flanksteak
- T-Bone Steak
- Tenderloin Steak
- Roastbeef
- Rib-Eye Steak
- Sirloin Steak

Zum Barbecue-Fleisch darf der klassisch-amerikanische Farmer Dip einfach nicht fehlen.

Um das Fleisch auf den Punkt zu garen, empfehlen wir ein **Grillthermometer**. Diese gibt es in vielerlei Ausführungen und Preisklassen. **Ein Rat:** Wer günstig kauft, kauft zwei Mal. Investieren Sie lieber in ein hochwertiges Modell, welches genau misst und langlebig ist.

Rezeptart: Dips, Schnelle Rezepte, Soßen

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)103
- KH (g)2,5
- Fett (g)7,5
- Eiweiß (g)6
- Ballast (g)0,2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/farmers-dip/>