



Whisky meats Steak

Für Eure nächste Grillparty ist unser "Whiskysalz" aus geräuchertem Alpen-Steinsalz und echtem SingleMalt-Whisky die perfekte Wahl. Fleisch Eurer Wahl etwas würzen, am besten ohne Salz, damit es nicht austrocknet. Danach auf den Grill damit, bis es außen knusprig und innen saftig ist. Vor dem Servieren das "Whiskysalz" darüber streuen, dazu Folienkartoffeln, Grillgemüse und unseren leckeren Sauerrahmdip - perfekt! Für den Sauerrahmdip nehmen wir

- 200 g Sauerrahm
- 200 g Crème fraîche
- Knoblauchzehe
- 1 Bund Schnittlauch
- 2-3 TL Gewürzsatz "Almbrotzeit" gemahlen

Sauerrahm und Crème fraîche miteinander vermischen, den Knoblauch durch eine Presse drücken und dazu geben. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Masse heben. Mit 2-3 TL Almbrotzeit abschmecken.