

Artischocken mit Dip Spezial

Artischocken sind eine echte Delikatesse und sehen beeindruckend aus.

Artischocken zum Dippen werden in Frankreich klassisch mit Kräutervinaigrette serviert. Man kann jedoch auch Artischocken mit Avocado, Knoblauch, Jogurt, Mayonnaise und sogar mit Spinat-Dip genießen. Es gibt viele Varianten rund um die Artischocke. In unserem Rezept gibt es Artischocken mit einem frischen Dip.

Zutaten

- 4 Artischocken a 400 g
- 1 Zitrone
- 4 EL Essig
- 1 Becher Schmand 200 g
- 1 kleines Schälchen Ketchup
- 1 TL Worcester Sauce
- 4 EL Sherry
- 1 Dash Lime Juice (Roses Cordial) oder Saft einer Limette
- eine Prise Paprika edelsüß
- Cayennepfeffer nach Geschmack
- schwarzer Pfeffer
- gemahlene Lemongras
- geriebener Ingwer
- 2 Zehen gepresster Knoblauch

Zubereitung

- Die Artischocken abwaschen, putzen und die Stiele abschneiden. Einen Topf mit ca. 5 Liter Salzwasser zum kochen bringen. Den Saft einer Zitrone und 4 EL Essig dazugeben, die Artischocken in den Topf geben dann ca. 35 Minuten garen lassen.
- Für den Dip den Schmand gut mit dem Ketchup verrühren. Dann nach und nach die Gewürze dazu geben und weiter gut verrühren. Zum Schluss einen Schuss Worchestersauce beigeben, unterrühren, den Sherry dazugießen und dann nochmals verrühren. Fertig!



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/artischocken-dip-spezial/>