

Knoblauch-Senf-Vinaigrette

by Andreas - Sonntag, Oktober 29, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/knoblauch-senf-vinaigrette/>



In jedem Supermarkt gibt es meterweise Regale mit Salatsaucen. Viele davon sind durchaus in Ordnung. Trotzdem ziehe ich es weiterhin vor, das Dressing für meinen Salat selbst herzustellen. Schmeckt irgendwie doch besser.

3 Knoblauchzehen

1 rote Chilischote

2 EL scharfer Senf

2 EL Weißweinessig

1 TL Apfeldicksaft

1 TL Zitronensaft

4 EL Olivenöl

Zucker

Pfeffer

Salz

Die Knoblauchzehen grob hacken. Die Chilischote entkernen und ebenfalls grob hacken. Beides mit dem Senf, dem Weißweinessig, dem Apfeldicksaft und dem Zitronensaft mit einem Mixstab pürieren. Dann Tropfenweise das Olivenöl dazugeben und weiter pürieren. Mit Zucker, Pfeffer und Salz würzen.

Weitere Empfehlungen:

Korianderpesto

Diesmal hatte mein kleiner Asia-Laden ein besonders großes Bund Koriander im Angebot. Eigentlic...

Senfsauce

Eine schöne Senfsauce kann so manchem langweiligen Stück gebratenem Fleisch oder Fisch richtig...

Cumberlandsauce

Was wäre ein gebratenes Rumpsteak oder Entrecôte ohne eine leckere Sauce? Besonders edel ist e...