

Apfeldressing

Sauce à salade aux pommes

Anzahl: **1.00 Liter**

Rezeptgruppe: **Salate Salatsaucen**

Saison: **Sommer**

Zutaten

200 g	Äpfel, säuerliche Sorte
100 g	Zwiebeln, geschält
30 g	Meerrettich, frisch, geschält
200 g	Apfelessig
150 g	Apfelsaft, süß
12 g	Salz
	Cayennepfeffer, gemahlen
	Pfeffer, weiß, aus der Mühle
300 g	Traubenkernöl

Vorbereitung

- Äpfel in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln grob hacken.
- Meerrettich fein reiben.

Zubereitung

- Äpfel, Zwiebeln, Meerrettich, Essig, Apfelsaft, Salz und Gewürze im Mixer oder im Cutter fein mixen.
- Öl bei hoher Tourenzahl begeben, zu homogener Sauce aufmontieren und abschmecken.