

Amerikanische Salatsauce (French Dressing)

Sauce à salade américaine (French Dressing)

Anzahl: **1.00 Liter**
Rezeptgruppe: **Salate Salatsaucen**
Saison: **Ganzjährig**

Zutaten

100 g	Zwiebeln, geschält
40 g	Senf, mild
40 g	Eigelb, pasteurisiert
	Cayennepfeffer, gemahlen
	Pfeffer, weiß, gemahlen
10 g	Zucker
12 g	Streuwürze
10 g	Worcestershire-Sauce
40 g	Zitronensaft, frisch
200 g	Estragonessig
150 g	Wasser
500 g	Sonnenblumenöl

Vorbereitung

- Zwiebeln grob hacken.

Zubereitung

- Zwiebeln, Senf, Eigelb, Gewürze, Zucker, Streuwürze, Worcestershire-Sauce, Zitronensaft und Essig im Mixer oder im Cutter zu einer dickflüssigen Masse mixen.

- Öl und Wasser bei hoher Tourenzahl begeben, zu einer homogenen Sauce aufmontieren und abschmecken.

Hinweise für die Praxis

Wenn diese Sauce zum Voraus hergestellt wird, Zwiebeln allenfalls in Pulverform begeben.