



# Cucina Club

3922 Stalden



## Menue26



## Salat-Dressing-Rezepte vom Klassiker bis zum Thousand-Island-Dressing

### Der Klassiker

Die Kräuter-Vinaigrette ist nicht nur ein schlichter Klassiker, sondern gilt bei Spitzenköchen sogar als Königin der Salat-Dressings, da sie mit ihrer perfekten Würze fast zu allen Salaten passt. Der Zucker und die Gemüsebrühe gleichen perfekt die Säure des Essigs aus. Die Vinaigrette kann jedoch auch ohne diese beiden Zutaten mit mehr Öl zubereitet werden (Verhältnis Öl zu Essig: 3:1). Zuerst werden die geschälte Schalotte und die gewaschenen Kräuter gehackt. Alle anderen Zutaten mit einem kleinen Schwingbesen gut verrühren, bis sich alles cremig verbunden hat. Zum Schluss die Schalotte und die Kräuter hinzufügen.

*Zutaten (für 4 Portionen):*

- 1 Schalotte
- 2 EL Weiss- oder Rotweinessig
- 3 EL kalte Gemüsebrühe  
Zucker, Salz, Pfeffer nach Belieben
- 1 TL Dijon-Senf
- 5 EL feinstes Olivenöl
- 2 EL gehackte Kräuter (z.B. Schnittlauch, Petersilie)