

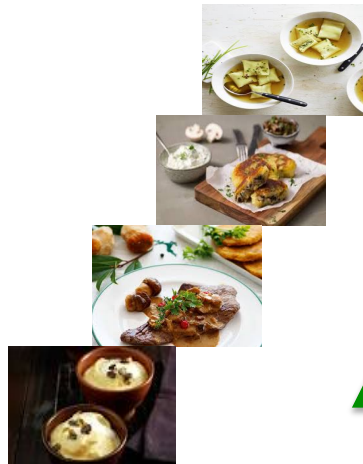


Cucina Club

3922 Stalden



Menue29



Gemüse-Bouillon
mit Wildravioli

Kartoffeltaschen mit
Pilzfüllung

Hirschstreifen mit
Spätzli und pikantem
Rosenkohl

Kürbis-Orangen-
Creme

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

Thousand-Island-Dressing

Dieser cremig-pikante Dip-Klassiker ist ein Allroundtalent und kann zu Kopfsalat, Peperoni (bzw. Paprika), Gurken, Mais, Karotten, aber auch zu Crevetten, gebratenem Hähnchenfleisch oder Hamburgern serviert werden. Zuerst die Zwiebel, Paprikaschote und Cornichons ganz fein würfeln. Anschliessend die Mayonnaise mit dem Rahm, Senf, Ketchup und Cognac glatt verrühren. Die Gemüsestückchen untermischen und alles mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver abschmecken. Die Sauce kann bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 1 kleine Zwiebel
- je 1 kleine grüne und rote Peperoni (Paprika)
- 2 Cornichons (Gewürzgürkchen)
- 100 g Mayonnaise
- 4 EL Rahm
- 2 EL Orangensaft
- 1 TL Dijon Senf
- 4 EL Ketchup
- 1 TL Cognac
- Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver