

Salatsaucen-Variationen I mit Essig und Öl



Salatsaucen-Variationen I

Zutaten:

Salatsauce Standard:

1 Msp Salz
eine kleine Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle
1 1/2 EL Weißweinessig

3 EL Olivenöl

Salatsauce mit Senf:

2 Msp Salz
eine Prise Zucker
Pfeffer aus der Mühle
2 EL Weißweinessig, alternativ
Estragon-Essig
1 TL Senf (2 cm aus Tube)
6 EL neutrales Öl

Salatsauce Schuhbeck:

Pfeffer aus der Mühle
eine kleine Prise Zucker
2 Msp Salz
2 EL Rotweinessig
1/2 TL Dijon Senf
1/2 Tasse kräftige Gemüse-
brühe
3 EL Olivenöl

Zubereitung Salatsauce Standard:

1 Msp Salz, eine Prise
Zucker und Pfeffer aus der
Mühle in dem Essig
auflösen, dann das Öl
zugeben und mit einem
Schneebeesen sämig
rühren. Alternativ mit einem
Milchaufschäumer.

Salatsauce mit Senf:

Für die "Salatsauce mit
Senf" 2 Msp Salz, eine
Prise Zucker und Pfeffer
aus der Mühle in dem
Essig auflösen, den Senf
einrühren und dann das Öl
zugeben. Mit einem
Schneebeesen sämig
rühren, alternativ mit
einem Milchaufschäumer.
Diese Salatsauce in
Schälchen extra reichen.

Salatsauce Schuhbeck:

2 Msp Salz, eine kleine
Prise Zucker und Pfeffer
aus der Mühle in dem
Essig auflösen, den Senf
und die Gemüsebrühe
einrühren und alles in
einen hohen Mixbecher

geben. Mit einem Schneide-
stab mixen, dabei langsam
das Öl einlaufen lassen.

Hinweise:

Für Salatsaucen gibt es
eigentlich unendlich viele
Variationen und Tricks.

Einer davon ist, die Salat-
schüssel vorher mit einer
halbierten Knoblauchzehe
auszureiben.

Schlagworte:

sehr leicht, Zubereitung ca. 5
min, Grundrezepte, Salat-
saucen, international

Rezepte und Foto: Walter
Stand 12.06.2024