

Rezepte aus dem Hessenpark



Vinaigrette

Eine Vinaigrette besteht aus folgenden Zutaten:

Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuter, Senf und eventuell etwas Kondensmilch.

Als grobe Mengenangabe gilt: Essig und Öl im Verhältnis eins zu drei, alle anderen Zutaten richten sich nach Geschmack und Art des Salats, für den die Vinaigrette verwendet wird. Eine Vinaigrette ist eher dünnflüssig, wenn sie etwas sämiger werden soll, können Sie einfach etwas Kondensmilch unterrühren.

Um Abwechslung in Ihren Salat zu bekommen, müssen Sie einfach nur vor die einzelnen Zutaten eine genauere Spezifizierung hinzufügen, zum Beispiel: Wein-Essig, Himbeer-Essig oder Apfel-Essig, Oliven-Öl, Traubenkern-Öl oder Trüffel-Öl.

Auch Senf ist nicht gleich Senf. Gerne können Sie mit süßem Senf, Feigensenf sowie mildem oder scharfem Senf experimentieren. Kräuter suchen Sie passend zum Salat und passend zur Jahreszeit aus. Am besten eignen sich frische Kräuter, aber auch mit getrockneten lassen sich leckere Ergebnisse erzielen. Zudem ist die Auswahl riesig und von der Jahreszeit unabhängig. Selbst bei Pfeffer und Salz gibt es inzwischen eine große Auswahl an verschiedenen Sorten, schauen Sie einfach im Supermarkt Ihres Vertrauens nach.