

## Salatsaucen/Saladdressings

Zu Rohkost und frischen Salaten wird immer eine Sauce - auch Dressing genannt gereicht.

Die klassische Grundsauce ist die **Vinaigrette**.

Eine Vinaigrette hat als Grundlage Essig und Öl.

Dazu verrührt man 1 Teil Essig mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker. Dann schlägt man mit dem Schneebesen 3 Teile Öl unter und verrührt alles solange, bis sich alle Zutaten miteinander verbunden haben. Man kann eine Vinaigrette verfeinern mit: Senf, Honig, Knoblauch, Orangensaft, Kräutern, Schalotten, Zitronensaft, .....

Dient bei einer Sauce Sahne, Joghurt, saure Sahne, Ei, ..... als Grundlage, dann ist es eine Salatsauce bzw. ein Salatdressing.

Weitere Zutaten können ebenfalls sein: Essig, Öl, Salz, Pfeffer, .

Das wohl bekannteste Dressing ist das

### **French Dressing:**

Hierzu verrührt man 2 Eigelb mit 4 TL Senf, Salz, Pfeffer und 150 ml Weißweinessig zu einer glatten Sauce. Dann rührt man tropfenweise 500 bis 600 ml Sonnenblumenöl hinein, bis eine homogene Masse entsteht.