

Dressinggrad

KOCHEN OHNE REZEPT



#dieesserwesser



Grundrezept

Das Grundrezept für Dressings bzw. Marinaden beruht meist auf der Mischung von 2 – 3 Teilen Öl mit einem Teil Säure (z.B. Essig) + Emulgatoren bzw. Aromaten, welche dafür sorgen, dass sich Öl und Essig gut miteinander verbinden und das Dressing eine interessante Note durch ein ausgewogenes Säure- und Süßespiel bekommt.



SO GEHT'S

Arbeitsschritte

- Öl oder Milchprodukte als Fettbasis in eine Schüssel geben
- Säure auswählen und begeben
- Emulgatoren bzw. Aromaten wählen und begeben
- Mit einem Schnee- oder Saucenbesen gut durchmischen. Größere Mengen lassen sich toll mit dem Standmixer zubereiten. Kleinere Mengen kann man auch sehr gut in einem Schraubverschluss-Glas shaken.



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

