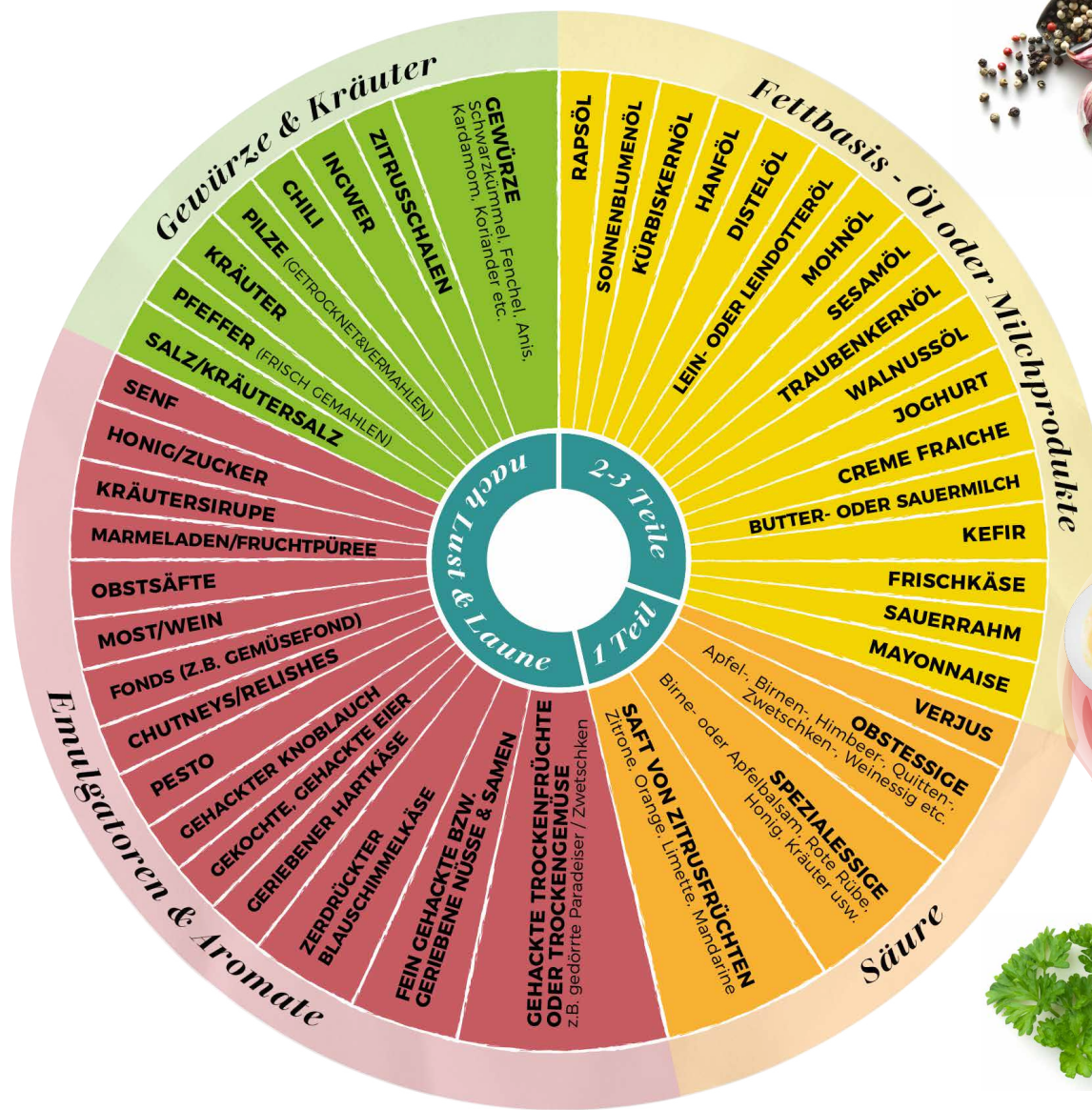


Grundrezept Dressing

KOCHEN UND ZUBEREITEN



SO GEHT'S

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.