

Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv
Balsamico Vinaigrette für 4 - 6 Portionen

Zutaten: 2 EL Balsamico, Saft einer halben Zitrone, 2 EL Sojasauce (naturvergoren z.B. Kikkoman), eventuell eine Prise Meersalz, 2-3 Umdrehungen aus der Pfeffermühle, 4 EL Olivenöl

Zubereitung: Alle Zutaten in einem Gefäß mit dem Stabmixer oder mit dem Schneebesen sehr gut vermengen

Tipps: Zu dieser Vinaigrette können Sie noch 1 EL trockenen Weisswein hinzufügen. Eine Messerspitze Zucker ist auch erlaubt. Wichtig ist, dass alle Zutaten von bester Qualität sind. Billiger Essig wird z.B. nicht über natürlich Vergärung sondern mit Hilfe der Chemie gewonnen und ist einfach nur unangenehm sauer, ohne Aroma. Die Vinaigrette kann vielfältig abgewandelt werden z.B. durch die Zugabe von Senf, Schalottenwürfeln, fein gehackten Kräutern, kleinen Würfeln von gekochtem Ei, etwas gekochter Kartoffel, ausgelassenem Speck, usw. Die Salate immer gut trocken schleudern, sonst verwässern diese den Dressing-Geschmack.