

REZEPT



WAS DU
BRAUCHST

- VELTLINER WEISSWEIN ESSIG
- OLIVENÖL
- SENF
- SALZ
- PFEFFER
- KNOBLAUCH
- PRISE ZUCKER ODER HONIG
- PETERSILIE ODER ANDERE KRÄUTER



ZUBEREITUNG

- 1 Weisswein Essig Veltliner und Olivenöl im Verhältnis 1:2 mit ein wenig Senf sowie Salz und Pfeffer homogen verrühren.
- 2 Eventuell auch ein wenig gepressten Knoblauch einrühren, häufig wird mit einer Prise Zucker abgeschmeckt, manchmal gibt man auch Honig dazu und gehackte Kräuter, wobei Petersilie am beliebtesten ist.

IN FRANKREICH:

kennt man „French Dressing“ so gut wie gar nicht. Dort wird die schlanke Esig-Öl-Salz-Pfeffer-Marinade als Vinaigrette bezeichnet (von Vinaigre, dem Essig).

GUTEN APPETIT 😊

