

TANJA DUSY

1 SALAT - 50 DRESSINGS

Würzig, cremig, herrlich frisch

KÜCHENRATGEBER



Mit **kostenloser App** zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

Dressings.

EXOTISCHE AROMEN

Koriander (auch arabische Petersilie genannt) verleiht einen Hauch Orient. Die zartgefiederten grünen Blätter haben ein intensiv würziges Aroma. Dazu passt die erfrischende Minze. Beide Kräuter schmecken in Joghurtdressings und Vinaigrettes.

AUS OMAS KRÄUTERGARTEN

Borretsch, das Kraut mit den haarigen Blättern, passt sehr gut zu Gurke, schmeckt aber auch zu Blattsalat. Die feingliedrigen

Blätter des Korbels riechen lieblich und erinnern geschmacklich an Petersilie und Anis. Ruhig verschwenderisch in Frühlingssalaten verteilen! Und Liebstöckel heißt auch »Maggikraut«, schmeckt aber wesentlich besser: nach Sellerie, frisch-würzig und leicht scharf.

KLEINER ESSIG-ÖL- GUIDE

Das Angebot ist riesig: Ein kleiner Überblick hilft Ihnen, sich im unübersichtlichen Essig-und-Öl-Dschungel zurechtzufinden.



WEINESSIG

Weißweinlessig ist mit sechs Prozent Säure angenehm mild und passt zu den meisten Salaten.

Rotweinessig schmeckt aufgrund der in roten Trauben enthaltenen Gerbstoffe oft herber und enthält zum Teil bis zu acht Prozent Säure.

Besonders aromatisch sind sortenreine Essige, z. B. solche aus reinen Chardonnay- oder Champagner-Trauben. Oder Sherryessig aus dem gleichnamigen spanischen Likörwein; er ist intensiv-nussig mit sieben bis acht Prozent Säuregehalt. Besonders mild (zwei bis vier Prozent Säure) und neutral ist dagegen asiatischer Reisessig aus Reiswein.

Normalerweise wird damit Sushi gesäuert, aber in Fruchtdressings oder Salatsaucen mit asiatischen Aromen passt er perfekt.

OBSTESSIG