

Dressing für Blattsalate bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr rotes Johannisbeergelee, 100 ml weißer Balsamicoessig, 200 ml Rapsöl, 500 ml (erkaltete / kalte) Hühnerbrühe, 1 Esslöffel Senf, 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Esslöffel Salz, 1 Knoblauchzehe.

Die Zubereitung:

Knobizehe durchpressen und mit allen anderen Zutaten gut vermischen.

Alles ergibt ca. 1 Liter Dressing. In eine gut gereinigte Flasche abfüllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Hält sich ca. 2-3 Wochen.