



Deli Marc Trinkessig und Blauburgunder Delikat Essig

Joghurt Dressing

Rezept

Zutaten

2 EL weisser Portwein

5 cl Gemüsebouillon

1 Msp Cayenne Pfeffer

100 g Nature Joghurt

1 TL scharfen Senf

2 EL Deli Marc Trinkessig

1 TL Blauburgunder Delikat Essig

je 4 EL Oliven- und Rapsöl

1 TL Thymian

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und halbieren.
2. Die Bouillon mit Portwein und etwas Salz aufkochen lassen. Cayenne, Thymian und Knoblauch zufügen und abkühlen lassen.
3. Die Brühe durch ein Sieb treiben und mit Joghurt, Senf und den beiden Delikat Essigen mit einem Schneebesen sehr gut verrühren.
4. Nach und nach (und am Anfang nur sehr wenig) die Öle unter ständigem starken rühren beifügen.
5. Dressing mit Salz und weissem Pfeffer abschmecken.

Wer mag: etwas Schlagrahm unterziehen, um die Sauce noch cremiger zu machen.