



Gemüse Vinaigrette

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Geschmackvoll, bunt, lecker und vielseitig. Passt zu kaltem Fleisch, Fisch und Blattsalaten

Zutaten

- 50 g Staudensellerie in feinen Würfeln
- 3 Schalotten, in feinen Würfeln
- 50 g Weißes vom Lauch, in feine Würfel
- 30 g Karotte, in feine Würfel geschnitten
- 5 weiße Champignons in feine Würfel geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, in feine Würfel geschnitten
- 2 EL Olivenöl
- 10 zerdrückte Pfefferkörner
- 2 frische Lorbeerblätter
- 1 Thymianzweig
- 250 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 70 ml Estragonessig
- 2 TL Dijonsenf
- 100 ml kalt gepresstes Olivenöl
- 150 ml Traubenkernöl
- Etwas Blatt Petersilie
- 2 Estragonzweige
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 El Limonensaft
- Etwas Zucker

Zubereitungsart

Schritt 1

Der Ansatz:

Schritt2

Das Gemüse, die Champignons, Knoblauch in 2 Esslöffeln Olivenöl farblos anschwitzen. Die Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Thymianzweig und Gemüsebrühe dazugeben und auf 1/4 einkochen. Durch ein Sieb gießen und die Reduktion mit Estragonessig und dem Senf verrühren. Nach und nach die Öle in einem dünnen Faden unterrühren. Die Blatt Petersilie und den Estragonzweig dazugeben und eine Stunde stehen lassen. Die Kräuter anschließend heraus nehmen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limonensaft würzen.

Schritt3

Die Vinaigrette bis zum Gebrauch kühl aufbewahren, hält sich einige Tage.

Rezeptart: Vinaigrette

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gemuese-vinaigrette/>