

Traubenkernöl -Vinaigrette

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Raffiniert - köstlich zu frischem Spargel, als Salatdressing

Zutaten

- Grundregel für eine Vinaigrette: Immer ein Teil Essig, ein Teil Öl und zwei Teile Brühe!
- 80 ml Weißweinessig
- 80 ml Traubenkernöl, kaltgepresst
- 160 ml gute Geflügel Brühe (Ev. aus dem Supermarkt)
- 40 g Gemüsewürfel ca. 2 mm große Würfel aus Möhren, Zucchini und Sellerie
- 20 g Pinienkerne
- Salz, Pfeffer, Zucker
- 1 Zweig Kerbel, gehackt
- 1 Msp. Knoblauch, mit Salz gerieben
- 1 Msp. mittelscharfer Senf
- 1 Schalotte, in kleine Würfel geschnitten
- 1 Tomate, klein gewürfelt
- 1 cl trockener Riesling
- 2 g Weizenstärke

Zubereitungsart

Schritt1

Die Schalotten in Traubenkernöl anschwitzen, die Gemüsewürfel und Senf dazu geben. Mit dem Riesling ablöschen und die Brühe aufgießen, „aufstoßen“ lassen.

Schritt2

Leicht mit angerührter Speisestärke „sämig“ binden, das Traubenkernöl verrühren.

Schritt3

Mit Knoblauch Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken, Kerbel, Pinienkerne und die

Tomatenwürfelchen unter heben.

Rezeptart: Vinaigrette **Tags:** raffiniert, vielseitig

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