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/