

Salatsoßen-Thread

Beitrag von „Petra“ vom 4. November 2005 16:08

Zitat

Vivi schrieb am 04.11.2005 15:40:

Hallo, liebe Hobbyköche und -köchinnen,
Eine frühere Bekannte meiner Mutter hat vor vielen Jahren mal eine tolle Salatsoße hingezaubert. Grundlage der Soße war Kondensmilch,

Im Grunde ist das doch die "Billigversion" von Salatsoßen mit Sahne, oder?
Gib zu den Kräutern noch Salz und Pfeffer und eine Prise Zucker und Essig hinzu, dann müsste eine Soße, die gut zu Blattsalaten passt herauskommen.

Und wenn du keine Fertigsoßen á la Knorr magst (die gab es bei mir eigentlich nur im letzten Urlaub auf einer Insel, weil ich dort keine Kräuter hatte - konnte man schon kaufen, aber man muss dann ja alles wieder auf dem Rücken nach Hause schleppen 😊), dann kauf doch einfach verschiedene Essig- und Ölsorten. Balsamico ist sozusagen Pflichtprogramm, dazu Rotweinessig, Kräuteressig, Sherryessig (einfach mal schauen, was das Supermarktregal so hergibt).

Dazu dann Distelöl, Olivenöl, Rapsöl (nicht jedermans Geschmack, aber gesund). Gaaanz was feines (und teures) ist Kürbiskernöl.

Und dann fröhlich mischen. Kann eigentlich nix schief gehen. Dazu noch ein paar Kräuter (Aldi hat eigentlich immer frische im Angebot) und fertig.

Guten Appetit 😊

Petra