

Salatsoßen-Thread

Beitrag von „Vivi“ vom 4. November 2005 15:40

Hallo, liebe Hobbyköche und -köchinnen,

heute hab ich mal eine Frage zu Salatsoßen. Eine frühere Bekannte meiner Mutter hat vor vielen Jahren mal eine tolle Salatsoße hingezaubert. Grundlage der Soße war Kondensmilch, und ich weiß noch, dass Dill und Schnittlauch auch 'reinkamen. Aber was noch? Leider kann ich mich nicht mehr an die weiteren Zutaten erinnern (und ich kann besagte Dame auch nicht



mehr fragen). Kennt einer von euch solch ein Rezept?

Oder habt ihr noch andere gute Salatsoßen-Rezepte oder Dressing-Geheimtipps auf Lager? Ich ess so gerne Salat, bin aber immer etwas ideenlos, was die Soße betrifft. Ich will auch nicht



immer auf die Fertig-Beutelchen von Knorr Salatkrönung zurückgreifen...

Liebe Grüße,

Vivi

Beitrag von „Frutte55“ vom 4. November 2005 15:55

Schau mal bei <http://www.chefkoch.de> . Dort findest du sicher etwas!

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, Kräuternessig, Sherryessig (einfach mal schauen, was das Supermarktregal so hergibt).

Dazu dann Distelöl, Olivenöl, Rapsöl (nicht jedermans Geschmack, aber gesund). Gaaaanz 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

Beitrag von „Vivi“ vom 4. November 2005 16:11

Jaaaaaa, ich dachte mehr so an eure persönlichen Geheimtipps... 😊😊😊

Beitrag von „simsalabim“ vom 4. November 2005 16:24

Hallo, je nachdem mach ich noch ein bisschen Meerrettich oder ein bisschen Senf an meine Salatsoße!

Außerdem mag ich vor allem, wenn am grünen Salat noch Mais, Karotten, Gruken und Tomaten dran sind... lecker....krieg grad Hunger 😊

Gruß
Simsa

Beitrag von „Dalyna“ vom 4. November 2005 17:48

Besonders gerne mag ich eine Salatsoße aus Schmand, die mit Milch glatt gerührt wird. Dann kommen Salz, Pfeffer, Knobi, ein bißchen Essig, eventuell selbst gemachtes Kräuteröl und natürlich Kräuter rein. Bei den Kräutern mach ich das nach täglicher Lust und Laune und da ich Zitrone mag, die etwas frisches rein bringt, mach ich meistens auch ein bißchen Zitrone ran oder Zitronenfaffer.

Eine Bekannt macht immer eine ziemlich leckere Sahnesoße. Da ich die aber so aus dem Ärmle nicht kann, muß ich erst mal suchen gehen.

Liebe Grüße,

Dalyna

Beitrag von „Grundschullehrerin“ vom 4. November 2005 18:19

Meine Standard-Vinaigrette ist bisher von allen gelobt worden:

5 EL Öl (Olive o.ä.)
3 EL Balsamico-Essig
Salz, evtl. Kräutersalz
Pfeffer
1/2 TL Curry
1 TL Senf
1 Spritzer Maggi.

LG,
Grundschullehrerin

Beitrag von „Petra“ vom 4. November 2005 18:38

Eigentlich mache ich die Soßen immer so, wie mir gerade danach ist, deshalb gibt es keine festen Rezepte, ich mache es immer so aus dem Handgelenk 😊

Aber eins, das ich relativ häufig mache ist dies hier:

eine Zitrone auspressen, etwas mehr als die Hälfte davon nehmen

Olivenöl dazu

heißes Wasser dazu und etwas Brühpulver (das aus dem Glas zum Suppe machen)

ev. noch eine kleine Zwiebel

und eine Prise Zucker.

Passt gut zu Blattsalat.

Petra

Beitrag von „primarballerina“ vom 4. November 2005 18:39

Dieser Thread ist wahrlich die [KRÖNUNG](#) des Forums... 😄😄😄 L.G. Pia

Beitrag von „Meike.“ vom 4. November 2005 19:20

Ich finde den Thread Klasse - Salate sind das Einzige Gesunde, das ich mag - ansonsten können mir Vitamine die Schokolade nämlich nicht ersetzen.

Meine Lieblingssoße:

Frühlingszwiebeln klein hacken,

eine halbe rote Paprika pürieren (oder meinetwegen miniklein hacken)

1 Becher saure Sahne, etwas Joghurt, ein paar Tropfen Olivenöl und etwas Zitrone mischen, Paprikamatsch rein, Zwiebel auch

Salz, Pfeffer, ganz (!) wenig Thymian, wenig (!) Knoblauch und wenig Zucker dazu.

Das Ganze zu einem kräftigen Blattsalat (Rucola muss dabei sein) mit Tomaten, Mozzarella, Gurke, Zucchini, Kürbiskernen, evtl Cashewkernen - lieber kein schlabberiger Kopfsalat.

Ciabattabrot dazu, geröstet - und Kräuterbutter.

Edit:

PS: habe ich vergessen: Die Soße muss eine halbe Stunde ziehen! Wenn sie zu dickflüssig ist, etwas flüssige Sahne / Wasser hinein.

Beitrag von „Salati“ vom 4. November 2005 19:58

Oh toll! Danke für diesen Thread!

Habe vorgestern noch zu meinem Mann gesagt, dass wir uns mal ein Salatsoßenbuch zulegen müssen...

Brauch ich jetzt ja gar nicht mehr kaufen, sehr praktisch 😄

Leider schmecken mir die Salatsoßen von anderen immer 1000 mal besser als meine eigenen... Kennt ihr das?

Grüße,
Salati

Beitrag von „Meike.“ vom 4. November 2005 20:50

Jetzt weiß ich endlich, warum du Salati heißt... hab mich schon gewundert!

Beitrag von „Dalyna“ vom 4. November 2005 20:56

Boah... jetzt hab ich Hunger. Muß morgen unbedingt den Salat von Heike ausprobieren

image not found or type unknown



Grüße,
Dalyna

Beitrag von „Vivi“ vom 4. November 2005 22:22

Ich auch! Danke für eure Anregungen!

@ Petra: Wieviel Olivenöl, wieviel Wasser und wieviel Brühpulver kommen in deine Soße rein? So ganz grob in Ess- bzw. Teelöffeln? Ich weiß, das lässt sich schwer sagen, wenn man die Soße so aus dem Handgelenk schüttelt, aber ich armer Wurm brauch einfach so 'ne ungefähre



Mengenangabe...



Beitrag von „strubbelsuse“ vom 5. November 2005 11:47

Hallo Vivi,

ich war jetzt zu faul, die anderen Antworten zu lesen, aber ich mache gerne folgende Salatsoße:

4 Esslöffel Dosenmilch (oder Sahne)

2 Esslöffel Essigessenz

1 Spritzer Süßstoff bzw. ein Löffelchen Zucker

Dill, Schnittlauch, manchmal noch Zwiebeln (ganz winzig klein geschnitten)

Wenn es ein wenig fruchtiger werden soll, gebe ich nich frischgepressten Zitronen- oder Apfelsinensaft hinzu.

(Einen Spitzer!)

Sehr sehr lecker!

Heute gibt es bei uns die kalorienarme Variante mit Yoghurt.

Liebe Grüße
strubbelsuse

Beitrag von „Salati“ vom 5. November 2005 11:51

@ Heike: Könnte man meinen... dem ist aber nicht so! 😊
Soll anscheinend die Übersetzung meines Namens ins Chinesische (oder wars das Japanische??) sein. Und es ist ein Spitzname aus meiner Kindheit.
Aber Salat liebe ich trotzdem über alles! 😄

Grüße,
Salati