AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	10 Min.	ganzjährig	Schweiz

SALATSAUCE MIT JOHANNISBEER-GELEE



Rezept: Katharina Galizia, Muri - Foto: compactcook

KURZ VORGESTELLT

Im aargauischen Wohlen gab es für 13 Jahre die «Kulturbeiz» mit exzellenter Küche. Leider brach Corona der engagierten Crew das Genick. Katharina Galizia verriet uns das Rezept für die feine Salatsauce.

PS 2024: Katharina kocht heute im LEO, im selben Haus.

ZUTATEN (12 PERSONEN)

1.5 dl	Gemüsebouillon Knorr	40 g	Weisswein-Essig
10 g	Milder Senf	30 g	Sonnenblumenöl
15 g	Dijon-Senf	2 dl	Vollrahm
		25 g	Johannisbeer-Gelee

ZUBEREITUNG

1. 1.5 dl Wasser mit 10 g Knorr Gemüsebouillon der Marke aufkochen. Etwas abkühlen lassen.
2. Mit den beiden Senfen, dem Essig und dem Sonnenblumenöl, dem Johannisbeergelee und dem Rahm pürieren.
3. In ein sauberes Glas giessen und kühl stellen.

TIPP: Diese Salatsauce ist im Kühlschrank länger haltbar.