

Zutaten

- 1 EL Portwein
- 1 EL Balsamico Essig
- 1 TL groben Senf
- 40 ml Walnussöl
- 40 ml Pflanzenöl
- 1 kleine Schalotte (gewürfelt)

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Portwein-Vinaigrette

Entdecken Sie unser Rezept für eine köstliche Portwein-Vinaigrette. Perfekt für Salate! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer, brauner Zucker
2. Alle Zutaten bis auf das Öl im Messbecher fein pürieren. Öl tröpfchenweise dazugeben um eine Emulsion zu erhalten.
3. Mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken.