Zutaten

- 1 EL Portwein
- 1 EL Balsamico Essig
- 1 TL groben Senf
- 1 EL Bratensoße
- 40 ml Walnussöl
- 40 ml Rapsöl
- 1 kleine Schalotte (gewürfelt)
- Salz, Pfeffer, brauner Zucker

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Für die Vinaigrette

Entdecken Sie unser Rezept für eine zarte Vinaigrette! Perfekt für Ihr Rinderfilet. Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten bis auf das Öl im Messerbecher pürieren. Öl tröpfchenweise dazugeben um eine Emulsion zu erhalten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.