

Salatdressing - Landfrauenrezept

½ Liter Wasser

¼ Liter Essig (Lieblingseßig)

80 Gramm Zucker (je nach Geschmack auch mehr)

40 Gramm Salz

Alles zusammen in einem Gefäß rühren, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben.

Man kann die Menge an Zucker und Salz je nach Geschmack etwas verändern. (Da wir den Salat etwas lieblicher mögen, sind wir mittlerweile bei 110 Gramm Zucker angelangt!)

Ein kleiner Tipp zum Rühren des Dressings:

Bevor man Essen kocht, die Essigmischung ansetzen und während der Arbeit immer mal wieder rühren. Bis das Essen gar ist, haben sich dann auch der Zucker und das Salz aufgelöst.

Wer einen Thermomix besitzt gibt alle Zutaten in den Behälter und lässt ca. 1 - 2 Minuten auf höchster Stufe alles vermischen.

Das fertige Dressing füllt man in eine dunkle 0,7Liter Flasche ab.

Jetzt ist man für alle kommenden Salate gut gerüstet.

Bei Bedarf gießt man immer die entsprechende Menge des Dressings in eine Salatschüssel und muss dann nur noch Pfeffer, Kräuter und Öl und/oder saure Sahne und/oder Joghurt dazu geben... und fertig ist ein leckeres gleichgut schmeckendes Salatdressing ohne jegliche künstliche Zusatzstoffe!!!

Salat für Salat ein Genuss!

Auch ein Rezept: Um einen guten Salat anzurichten, braucht man vier Charaktere:

einen Verschwender für das Öl,
einen Geizhals für den Essig,
einen Weisen für das Salz,
einen Narren für den Pfeffer
(Francois Coppeè)