Rezept

Cumberland-Dressing

Ein Rezept von Cumberland-Dressing, am 08.06.2025

Zutaten

125 g	Rotes Johannisbeergelee
	2-3 El Dijonsenf
	Meersalz
	Cayennepfeffer
100 ml	Orangensaft
5 EL	Mandelöl
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Johannisbeergelee, Orangensaft und Senf in einen schmalen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab glatt pürieren.

---

2. Während des Mixens das Mandelöl nach und nach zugeben, bis eine glatte Emulsion entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.