

Rezept

# Einfache Essig-Öl-Marinade

Ein Rezept von Einfache Essig-Öl-Marinade, am 10.07.2026

## Zutaten

<b>2 TL</b>	mittelscharfer Senf	<b>4 EL</b>	Weißweinessig
<b>100 ml</b>	ausgekühlter Gemüfefond	<b>2 TL</b>	Puderzucker
<b>8 EL</b>	Olivenöl		Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 195 kcal

## Zubereitung

1. Senf, Essig, Fond und Puderzucker in einer kleinen Schüssel mit dem Schneebesen verrühren oder in einem Rührbecher mit dem Pürierstab fein mixen.
- 
2. Das Olivenöl esslöffelweise einrühren, die Marinade mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.