

Rezept

Einfache Essig-Öl-Marinade

Ein Rezept von Einfache Essig-Öl-Marinade, am 29.11.2023

Zutaten

2 TL	mittelscharfer Senf	4 EL	Weißweinessig
100 ml	ausgekühlter Gemüfefond	2 TL	Puderzucker
8 EL	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.