

Rezept

Portwein-Vinaigrette

Ein Rezept von Portwein-Vinaigrette, am 12.08.2024

Zutaten

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Dijon-Senf	2 EL frische Rosmarinnadeln
250 ml roter Portwein	50 ml Himbeeressig
150 ml Aceto balsamico	40 ml Johannisbeerlikör (z. B. Cassis)
300 ml kaltgepresstes Olivenöl	100 ml Kürbiskernöl
Salz	schwarzer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Flasche mit 750 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit Senf, Rosmarinnadeln und Portwein in einen Topf geben und verrühren. Die Mischung aufkochen und offen bei kleiner Hitze auf etwa die Hälfte dicklich einköcheln lassen.
2. Die Mischung durch ein feines Sieb in eine Schüssel abgießen. Beide Essigsorten und den Likör dazugeben und verrühren. Das Oliven- und Kürbiskernöl nach und nach unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen dazugeben.
3. Die Vinaigrette mit Salz und Pfeffer würzen, mithilfe eines Trichters in eine heiß ausgespülte Flasche füllen. Die Flasche sofort verschließen.