

Rezept

Schalotten-Kräuter-Vinaigrette

Ein Rezept von Schalotten-Kräuter-Vinaigrette, am 22.05.2026

Zutaten

4 EL Sherryessig	100 ml ausgekühlter Gemüsefond
3 TL Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen	1 Schalotte (ca. 40 g)
1/2 Bund Schnittlauch	2 Stängel glatte Petersilie
1 kleiner Zweig Estragon	8 EL Olivenöl

Rezeptinfos

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

Zubereitung

1. Essig, Fond und Zucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Stehen lassen, damit der Zucker sich auflöst.

2. Die Schalotte schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilie und Estragon abzupfen und die Blätter fein schneiden. Schalotte und Kräuter unter die Vinaigrette rühren und zum Schluss das Olivenöl unterrühren.