

# Sylter Salat-Dressing

Sylter Salat-Dressing nach TM-Art

Von Stefanie Berger in der Kenwood zubereitet:

Zutaten:

1 Zwiebel

2 TL Salz

60 gr. Zucker

1/4 TL Pfeffer

60 gr. Essig (weißer Balsamico oder Apfelessig, mit Balsamico schmeckt es am besten)

400 gr. Wasser

20 gr. Kartoffelstärke

250 gr. neutrales Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

100 gr. Soja-Drink (es geht auch mit Kuhmilch, dann ist es nicht mehr vegan)

Zubereitung:

1 Zwiebel (Größe ist irrelevant)

– Klein schneiden und in einen kleinen Topf oder den Kessel der CC geben

2 TL Salz

60 g Zucker (ich will das ganze nochmal mit Zuckerersatz von Xucker ausprobieren, ich berichte nach)

1/4 TL Pfeffer (den mache ich immer nach Gefühl rein)

60 g Essig

400 g Wasser

20 g Kartoffelstärke

– Zu den Zwiebeln geben und unter Rühren aufkochen lassen (damit die Stärke nicht klumpt und/oder ansetzt); etwa 1 Stunde abkühlen lassen.

250 g neutrales Öl

100 g Soja-Drink

und die abgekühlte Zwiebelmasse in den Blender tun und auf voller Stärke mixen, bis alles schön homogen ist.

Anschließend im Kühlschrank aufbewahren.  
Es ergibt ca. 1 Liter Dressing.

---

## Honig- Senf Dressing auf Vorrat



Rezept und Bilder von Andreas Thomä

### Zutaten

350ml lauwarmes Wasser  
100g Gemüse Zwiebeln  
2 Eßl. Schnittlauch TK  
1Eßl. Petersilie Tk  
60g Zucker  
20g Honig  
40g Rotwein Essig Kühne  
20g Balsamico Dunkel oder Weiß  
100g Senf mittelscharf von Kühne  
150g Pflanzen Öl  
1 1/2 tl Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Wasser im Mixer ( Glasblender) mixen. Lauwarmes Wasser zum Schluss vorsichtig dazugeben und damit die textur Steuern also wie dick oder dünn es werden soll. Mit Salz , Pfeffer und Zucker abschmecken.



Wer mag kann vor dem servieren 1 Eigelb für die Cremigkeit unterziehen...

Hält sich ca. 2 Wochen im Kühlschrank. Wenn die Gläser Vakuumiert werden noch länger...

---

## Salat "Krönung"



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Carmen Fischer

### **Zutaten:**

100 g Himalaya-Kristallsalz  
1/2 junger Stängel Liebstöckel frisch, nur die Blätter  
1/2 Bd Dill  
1 Bd Basilikum  
2 Bd Petersilie (Blattpetersilie)  
4 Bd Schnittlauch in grobe Stücke geschnitten  
1/2 TL Bohnenkraut  
1 TL Oregano getrocknet oder 1 EL wilder Majoran, frisch  
1 EL Knoblauch frisch gehackt  
6 EL getrocknete Zwiebelstücke  
1 TL Paprika Edelsüß  
Paprikaflocken, griechische, nach Geschmack  
1/2 TL schwarzer Pfeffer frisch gemahlen  
1 TL Zitronenschale gemahlen  
1 TL Senfpulver

### **Zubereitung:**

Mengen nach Gefühl nehmen, von den intensiv vorschmeckenden, wie Dill und Liebstöckel und Bohnenkraut wenig verwenden.

Alle Zutaten im Multizerkleinerer mit dem Messereinsatz zu einer feuchten Paste häckseln. In eine große Form ausbreiten, dunkel und luftig trocknen, dabei jeden Tag die Masse mit der Gabel grob zerdrücken. Nach dem Trocknen licht- und luftgeschützt kühl aufbewahren!



**TIPP:**

Ich verwende die Mischung, wenn ich mal faul sein will und verschenke sie gerne an berufstätige Freunde.  
Kleine durchsichtige Tüten mit grünen oder gelben Schleifen umwickeln und schön beschriften.

---

## Cassis Balsamico / Schwarze Johannisbeer Balsamico



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

**Zutaten:**

500 g schwarze Johannisbeeren/Cassis

100 g Zucker

1 Prise Meersalz  
500 ml Balsamicoessig weiß  
1 Stange Zimt  
5 Nelken  
5 Körner Piment

**Zubereitung:**



Johannisbeeren waschen und mit Zucker vermischen und etwas mit der Gabel zerdrücken.



1h stehen lassen, dann mit allen Zutaten vermischen und mit Flexielement leicht aufkochen.



15min köcheln lassen. Ich habe die Masse nur durch ein feines Sieb gegossen. Mulltuch geht auch. Beerenpresse war mir der Aufwand nicht wert, da es recht gut verkocht wurde.



---

## Erdbeer-Balsamico-Crema



Anleitung von Marianne Immler/Foto von Barbara Gerber

### **Zutaten:**

250g Rohrzucker

ca. 750g Erdbeeren, geputzt

500-600 ml. weißen Balsamico-Essig

### **Zubereitung:**



Zucker und Erdbeeren aufkochen, 120° mit Flexi Stufe 1 für 2 Minuten

Abkühlen lassen.

Balsamico-Essig unter rühren.

Abfüllen und kühl aufbewahren!

Kann man auf jegliches Obst umsetzen, z.B. mit Mango – oder Pflaumen sicher auch sehr schmackhaft.



Fotos (mit Ausnahme von Titelbildfoto von Marianne Immler)

---

## Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico





Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

**Zutaten:**

Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren...)

2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)

300 bis 500 Gramm Zucker ( je nach Geschmack)

**Zubereitung:**

Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz ( flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.



*Tipp Elvira Preiß:*

*Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.*

---

## Avocado-Apfelsalat mit Orangenhonigsenfdressing



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Linda Peter

### **Zutaten:**

1 Avocado

1 Apfel  
etwas Parmeggiano/Parmesan  
1 Hand voll Erdnüsse  
1 Hand voll Himbeeren  
Cashewnüsse

*Dressing:*

Saft einer Orange  
Honig  
Salz  
Schalotte  
Knoblauch  
Schnittlauch  
Chili  
Senf  
Olivenöl

**Zubereitung:**

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen.  
Schalotte, Knoblauch gehackt zum Schluss untermischen , etwas Schnittlauch

1 Avocado und 1 Apfel, mit Schale schneiden und unter das Dressing mischen. In eine Schüssel geben. Käse hobeln und über den Salat geben

Noch ein paar Nüsse drüber ganz toll sind auch Walnüsse geröstet ich hatte leider keine daheim.

Ein paar Himbeeren zur Deko.



---

# Avocado-Mangosalat mit Limetten-Honigsenf dressing und Shrimps



Fotos und Rezept von Linda Peter

## **Zutaten:**

### *Salat:*

1 Avocado  
1 Mango  
Pflücksalat  
Shrimps  
1 Hand voll Erdnüsse  
1 Hand voll Himbeeren

### *Dressing:*

1 Limette  
Honig  
Salz  
Scharlotte  
Knoblauch  
Chili  
Senf

Olivenöl

**Zubereitung:**

Zutaten für Dressing in Gewürzmühle geben und mixen (die Zwiebel erst zum Schluss in kleinen Stücken zugeben, da sie durch das Mixen bitter werden kann).



1 Avocado und 1 Mango schälen, schneiden und unter das Dressing mischen.



Auf etwas Pfücksalat drapieren und gebratene Shrimps darüber geben.



Noch ein paar Erdnüsse darüber streuen und Himbeeren

vorsichtig zur Deko nehmen.



---

## Karotten-Selleriesalat



Foto und Anleitung zur Verfügung gestellt von Michèle  Bumann-Grütter

### **Zutaten:**

Karotten geschält

Sellerie geschält

Öl

Balsamico

Mayonese

Senf

Salatgewürz  
Kräuter  
Knoblauch  
Schuss Milch

**Zubereitung:**

Karotten und Sellerie mit Multizerkleinerer, Scheibe Nr. 2, durchlassen.

In Gewürzmühle nach Belieben Öl, Balsamico, Mayonese, Senf, Salatgewürz, Kräuter, Knoblauch und Schuss Milch geben und mixen.

Fertig ☐

---

## Salatdressing zu Feldsalat etc.

Rezept und Anleitung von Anissa Reinhard zur Verfügung gestellt

**Zutaten:**

1 EL Ahornsirup oder Honig  
2-3 EL Balsamicoessig  
3 EL Öl wie Rapsöl oder so (Olivenöl ist uns zu stark)  
1-2 EL Wasser  
Salz und Pfeffer  
und dann ca eine halbe rote Zwiebel

**Zubereitung:**

Alles in die Gewürzmühle geben und mixen. Man muss auf jeden Fall abschmecken und von manchem doch noch dazu geben.

Ist auf jeden Fall süß, aber mein absolutes Lieblingsdressing

für Feldsalat. Wobei das sicher auch gut zu anderem Salat passt.