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 Pffeffer (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.