

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.