

# French Dressing

Für Salat-Fans

## Zutaten

150 g	Zwiebeln
80 g	Essiggurken
5 g	Knoblauch
60 g	Senf
wenig	Estragon, frisch oder getrocknet
etwas	Petersilie
etwas	Schnittlauch
3 Stück	Eier
1,5 l	Sonnenblumenöl
3,5 dl	Kräuteressig
4 dl	Gemüsebouillon kalt
40 g	Salz
wenig	Pfeffer, weiss, gemahlen
20 g	Worchestersauce
wenig	Zucker
eventuell	Tabasco

## Tipp

Das Dressing hält sich gekühlt gut zwei Wochen und schmeckt mit Sicherheit besser als jede gekaufte Salatsauce. Zur Aufbewahrung am besten in saubere Wasserflaschen abfüllen.

## Zubereitung

Vor-/Zubereitung: 25 Minuten

Zwiebeln und Knoblauch schälen, mit Essiggurken und 2 dl des Öls pürieren. Mit den Eiern und dem Sonnenblumenöl eine Mayonnaise wie folgt herstellen: Eier (Zimmertemperatur) mit einem Schuss Essig in eine Schüssel geben. Das Öl (Zimmertemperatur) in einem dünnen Faden unter ständigem Schlagen (Schneebeesen, Stabmixer oder Rührgerät) langsam einlaufen lassen. Zwiebelpüree, Essig, Gemüsebouillon und Gewürze dazugeben und mischen. Petersilie zupfen, fein hacken, Schnittlauch fein schneiden, beimischen. Zum Abschmecken einfach ein Salatblatt eintauchen.