

# Rotkohlpulver-Dressing

Rezeptur für 600 ml

Zubereitung 15 Minuten



## Zutaten

2	Eigelb (Bio, Größe M = ca. 40 g)	100 ml	Olivenöl nativ extra
150 ml	Gemüsebrühe (kalt)	50 ml	Traubenkernöl
50 ml	Rotweinessig	50 ml	Walnussöl
50 ml	Apfelsaft	4 g	fermentiertes Rotkohlpulver (= ca. 1 gestrichener TL)
20 ml	Himbeeressig		Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
20 g	Senf, extra stark (= ca. 1 gehäufter EL)		
10 g	Ursalz (= ca. 1 ½ gestrichene TL)		
200 ml	Rapsöl		

**Wichtig:** Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, sonst kann das Dressing gerinnen.

## Zubereitung

Die Eier trennen und das Eigelb in einen Mixbehälter (Mixer oder Thermomix) geben.

Gemüsebrühe, Rotweinessig, Himbeeressig, Apfelsaft, Senf, Ursalz, Pfeffer aus der Mühle und Rotkohlpulver hinzufügen. Kurz auf höchster Stufe mixen.

Bei laufendem Mixer die Öle (Rapsöl, Olivenöl, Walnussöl, Traubenkernöl) langsam einlaufen lassen, bis eine cremige Emulsion entsteht.

Abschmecken und – falls nötig – mit etwas Ursalz nachwürzen.

In ein sauberes Glas oder eine Spritzflasche (ca. 600 ml Fassungsvermögen) füllen, mit Rezeptnamen und Datum beschriften und im Kühlschrank aufbewahren.

## Kulinarischer Tipp

Das Dressing passt wunderbar zu Rohkostsalaten aller Art – vom frischen Gemüsesalat bis hin zum Spargelsalat. Es bringt eine feine Fruchtigkeit und durch das Rotkohlpulver eine besondere Würze mit. Gut gekühlt hält es sich bis zu 6 Wochen.