



## Französische Salatsauce

Das Angebot an fertigen Salatsaucen ist riesengross, darunter gibt es auch sehr gute Produkte. Dennoch ist es reizvoll, die eigene Sauce zu kreieren. Bestimmt entspricht diese beim ersten Mal nicht ganz dem Gusto, den man sich vorgestellt hat. Doch man kennt das Rezept und die Zutaten und kann diese beim nächsten Mal anpassen: Etwas mehr Säure... mehr oder ein anderer Essig, mal die Auswahl der Kräuter verändern, mal mit und ohne Knoblauch.. etwas mehr Ei, damit die Sauce sämiger wird... insofern ist dieses Rezept als Grundrezept zu verstehen, das man zu einer eigenen Kreation abwandeln kann.

Auch aus gekochten Eiern lässt sich mit dem Mixer eine Salatsauce, oder eine Mayonaise zubereiten, damit ist die Gefahr einer Salmonelleninfektion gebannt und die Sauce ist mindestens 3-4 Wochen haltbar.

### Zutaten (ca. 7dl Sauce)

3dl Sonnenblumenöl  
1dl Essig  
1dl Gemüsebouillon  
1El Sauerrahm  
1Tl Dijon-Senf  
1 mittelgrosse Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 hartgekochtes Ei  
1 Handvoll Kräuter: Petersilie, Estragon...  
Kräutersalz und Pfeffer

### Zubereitung

Gemüsebouillon kurz aufkochen und erkalten lassen.

Kräuter fein hacken. Ei, Knoblauch und Zwiebel grob hacken.

Alle Zutaten mixen. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und nohmals kurz mixen.





*Frische Französische Salatsauce mit Maisbrot...*