

Zweierlei Salatsoßen

Schon ganz lange stehen diese beiden Rezepte auf meiner imaginären Blog-Liste und nun hab ich es endlich geschafft, das Ergebnis auch zu fotografieren. Bei uns gibt es fast jeden Tag Salat zum Abendessen und im Wechsel dazu meistens diese beiden Dressings. Ich putze immer schon größere Mengen Salat und bewahre ihn dann im Kühlschrank auf. Wenn beides schon vorbereitet ist, geht es total schnell - noch ein paar Radieschen, Gurkenscheiben oder eine Dose Mais dazu und fertig ist ein bunt gemischter Salat, der hier auch bei den Kindern immer gut ankommt (zumindest beim Großteil...).



Die Bodenseehof-Salatsoße ist literweise fester Bestandteil unseres Freizeitbuffets im Sommer - alle Gäste sind regelmäßig begeistert und sie ist

auch mein persönlicher Favorit. Dem Namen zufolge stammt das Rezept vom Bodenseehof, einer Bibelschule der Fackelträger in Fischbach. Ich habe es etwas abgeändert und die Mayonnaise-Menge 'leicht' reduziert *g*. Das Johannisbeer-Dressing habe ich so ähnlich bei Chefkoch.de gefunden und finde die Farbe einfach klasse, es schmeckt süßlich und ergänzt vor allem Blattsalate perfekt.

Salatsoße Bodenseehof (ca. 1 Liter):

- **1 kleine Zwiebel**
 - **1 Stück Knollensellerie (ca. 40 g)**
 - **1-2 kleine Karotten**
 - **80 g Mayonnaise**
 - **40 g mittelscharfer Senf**
 - **40 g Ketchup**
 - **40 g Zucker**
 - **3-4 Spritzer Worcestersoße**
 - **250 g Naturjoghurt**
 - **250 ml neutrales Öl**
 - **125 ml Wasser**
 - **40 ml heller Balsamico**
 - **1 TL Salz**
-

Zwiebel, Sellerie und Karotten schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Im Mixer fein zerkleinern. Nun alle restlichen Zutaten zugeben und solange mixen, bis ein homogenes Dressing entstanden ist. Wer keinen Mixer hat, püriert das Gemüse zusammen mit der Mayonnaise, gibt dann die restlichen Zutaten zu und püriert weiter. Im Thermomix das Gemüse 4-5 Sekunden/Stufe 8 zerkleinern, Rest zugeben und auf Stufe 4-6-8 ca. 15 Sekunden mixen.



Nun das Dressing in eine Flasche umfüllen und im Kühlschrank aufbewahren. Die jeweils benötigte Menge entnehmen und nach Belieben noch mit frischen Kräutern, Frühlingszwiebeln, Pfeffer und/oder Knoblauch verfeinern. Wer es lieber etwas flüssiger mag, gibt noch wenig Wasser dazu. Wer Angst vor Mayo hat *g*, kann sie auch durch Schmand oder mehr Naturjoghurt ersetzen...

Johannisbeer-Dressing (ca. 1 Liter):

-
- **200 g rote Johannisbeermarmelade ohne Stücke oder -gelee**
 - **100 ml heller Balsamico**
 - **200 ml Raps- oder Sonnenblumenöl**

- **500 ml Gemüsebrühe**
 - **1 EL mittelscharfer Senf**
 - **1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer**
 - **2 TL Salz**
 - **1 Knoblauchzehe**
-

Die Knoblauchzehe durchpressen. Mit allen Zutaten außer dem Öl gut vermischen (Schneebeesen oder Mixer). Nun das Öl unter Rühren zugeben. Im Thermomix alles außer dem Öl kurz mixen, auf Stufe 4 laufen lassen und das Öl langsam zugeben.



Tipps:

- Beide Dressings halten gut 2 Wochen im Kühlschrank, vor dem Servieren immer gut durchschütteln.
- Wer eine kleinere Menge möchte, halbiert die Zutaten einfach.
- Perfekt auch für ein Salatbuffet an Geburtstagen oder sonstigen Feiern.
- Wir mögen gern eine große Salatschüssel mit grünem Salat, Feldsalat, Paprikastücken, Radieschen, Frühlingszwiebeln, roten Zwiebelringen, Mais, gekochten Eiern, gebratenen Puten- oder Hähnchenstreifen oder

Thunfisch... der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. In kleinen Schüsseln angerichtet, kann sich auch jeder seinen eigenen Lieblings-Salat mischen. Dazu Baguette und fertig ist ein leckeres Essen.

