Kernölmarinade

Kategorien:	Buffets, Diabetiker, Dips, Gemüse, Salate, Snacks, Soßen, Vegetarisch, Vorspeisen
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

90 ml Rindsuppe (warm, oder Gemüsefond)
90 ml Kürbiskernöl (Sonnenblumen-, Mandarinenkern-, Traubenkern- oder Rapsöl)
3 cl Weißweinessig (oder Rotweinessig, 6%)
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
1 Prise Zucker
Kürbiskerne (geröstet, oder andere Kerne nach Belieben)

Zubereitung

Für die Marinade die Rindsuppe mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig verrühren, das Öl unter kräftigem Schlagen mit dem Schneebesen einmengen.
Kürbiskerne untermengen.

Garniturempfehlung: geröstete Kürbiskerne, Zwiebelringe und Blattsalate