



Grünberg-Hausmarinade

Zutaten:

für ca. 1,5 l Marinade

- 1–2 Knoblauchzehen
- 30 g Zucker
- 40 g Salz
- 1/4 Mokkalöffel weißer Pfeffer aus der Mühle
- 30 g Zwiebelwürfel
- 500 ml Wasser zum Aufkochen
- 70 ml Wasser zum Binden
- 20 g Maisstärke (Maizena)
- 500 ml Rindsuppe, Gemüsfond oder Wasser
- 30 g Senf
- 30 g passierte Ribiselmarmelade
- 750 ml Öl
- 200–250 ml Rotweinessig oder Balsamicoessig (6 %)

Zubereitung:

Knoblauch, Zucker, Salz, Pfeffer, Zwiebeln mit 500 ml Wasser aufkochen und kochen, bis die Zwiebeln weich sind. Mit dem Stabmixer gut mixen und nach Belieben passieren. Wieder erhitzen. Maizena in 70 ml Wasser verrühren, mit dem Schneebesen in die kochende Flüssigkeit rühren und gut aufkochen lassen. (Vorsicht: es blubbert, Spritzgefahr!) Etwas überkühlen lassen. Dann in die warme Flüssigkeit Rindsuppe, Gemüsfond oder Wasser, Senf, Marmelade und Essig mixen. Das Öl wie bei einer Mayonnaise mit dem Mixstab oder im Rührkessel einrühren. Bei Bedarf und Wunsch noch etwas Essig dazurühren. (Die Sauce ist anfangs durch die Wärme noch etwas dünnflüssig, wird dann aber dickflüssiger.) Je nach Verwendung mit Wasser oder Fond verdünnen; vor Gebrauch gut schütteln oder aufrühren.

Tipp: Bei Salatmarinaden ist es ratsam, gleich größere Mengen herzustellen, da sich die Marinade – kühl und gut verschlossen – problemlos bis zu 3 Wochen lagern lässt. Abgesehen davon: Wer hätte keine Freude mit einem hübsch verpackten, selbst gemachten kleinen Mitbringsel?

Variationsmöglichkeiten:

Durch die Zugabe folgender Zutaten gestalten Sie Ihre Salatmarinaden stets abwechslungsreich und geschmacklich vielfältig:

- Zitronensaft oder Orangensaft, Honig statt Zucker, eine Prise Zimt
- Worcestershiresauce, Tabascosauce, Chili, geriebenen Kren
- frische Kräuter wie Bärlauch, Petersilie, Schnittlauch, Dille, Basilikum, Salbei, Oregano, Kerbel oder getrocknete Kräuter
- Qualitätseessig wie Kräuter-, Holunder-, Bier-, Weißwein-, Spargel-, Sherry-, Gurkerl- oder Apfelessig

- Qualitätsöl wie gutes Olivenöl, Sonnenblumen-, Kürbiskern-, Walnuss-, Traubenkern-, Sesam-, Lein-, Raps-, Pinienkern-, Nusskern- oder Marillenkernöl
- Eiswein, eingekochter reduzierter Sherry, Portwein, Pernod, Weizen- oder dunkles Bier
- passierte Himbeer-, Ribisel- oder Preiselbeermarmelade, Orangenwürfel, Limettensaft
- Hefe, Trüffeljus oder -öl
- Gemüsejulienne (-streifen)
- gebratene Pilze, Oliven, getrocknete Tomaten, Gurkerl, blanchierte Zwiebelwürfel, Lauchringe oder Frühlingszwiebeln, gekochte Gemüsewürfel, Speckwürferl, gekochte und angebratene Erdäpfelwürfel, Zucchini-, Tomaten- oder Melanzaniwürfel, gekochte Gerste, in Essigwasser gekochte Linsen, in Öl eingelegte Sardinen oder Sardellen
- eingemixter Schimmelkäse
- getrocknete, klein gehackte Früchte wie Aranzini, Zitronat, Zwetschken, Feigen, Marillen, Sauerkirschen, getrocknete Apfelringe oder grob gehackte Walnüsse, geröstete Kürbiskerne, Sesam, Pinienkerne

Zusätzlich noch Estragon, Lorbeerblätter, Nelken mit kochen lassen