

## Partysalate (Info)

Kategorien: Information, Salat, Feste

Zutaten für: 1 Text

1

Info

### Anleitung:

Bunte Buffets mit Nudel-, Reis-, Kartoffelsalat und Co. sind die kulinarischen Höhepunkte und unverzichtbare Alternative zum Partyservice auf Feten, kleinen Feiern oder Grillpartys. Damit auch Sie auf der nächsten Feier wieder richtig mitmischen können, haben wir jede Menge Rezepte zum Schlemmen und Sattwerden vorbereitet.

Jede Menge Tipps rund um Salate:

\* Durch die Verwendung von verschiedenen Essig- oder Ölsorten, diversen Gewürzen und frischen Kräutern sind zahlreiche Dressingvarianten möglich.

\* Beim Salateöl unbedingt darauf achten, dass es frisch ist und an einem dunkeln Ort aufbewahrt wird. Manche Öle, wie z.B. Walnuss- oder Haselnussöl, werden sehr schnell ranzig, sie sollten deshalb im Kühlschrank aufbewahrt werden. Zu Hause sollte man immer 3 Standardöle haben, wie ein kalt gepresstes Olivenöl, ein Nussöl und ein neutrales Sonnenblumen- oder Keimöl.

\* Beim Essig ist es wichtig auf Qualität zu achten, also keine Billigessige oder Essigessenz verwenden. Weissweinessig hat eine zarte Säure und passt gut zu Vinaigrettes. Rotweinessig hat eine herbe kräftige Säure und schmeckt gut zu Feldsalat. Aceto Balsamico passt gut zu kräftigen Dressings.

\* Beim Zubereiten der Dressings ist es wichtig zunächst Salz und evtl. Zucker mit Essig oder Zitrone verrühren, damit sich das Salz auflösen kann. Sobald das Öl zugegeben wird, löst sich Salz nicht mehr so gut.

\* Blattsalate erst kurz vor dem Servieren mit der Sauce anmachen, sonst fallen sie zusammen.

\* Saucen können in größeren Mengen auch im Voraus zubereitet werden und im Kühlschrank gut eine Woche in Glasflaschen abgefüllt aufbewahrt werden. Vor Gebrauch gut schütteln. Zur Vorratshaltung eignen sich aber nur Saucen ohne Zwiebeln, Knoblauch, Eiern und Kräutern. Diese Zutaten sollten immer frisch untergemischt werden.

\* Angemachte Salate, die durchziehen müssen, immer vor dem Servieren noch mal abschmecken.

\* Ob nun Zwiebeln in ein Dressing gehören ist eine Glaubensfrage. Zwiebeln gehören sicher in einen Tomaten oder Kartoffelsalat, aber nicht unbedingt in einen Blattsalat. Für absolute Zwiebelfans gibt es gute Alternativen: Schalotten oder feingehacktes Grün von Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch. Zwiebeln sollten immer erst kurz vor dem Verwenden gehackt werden, da sie durch langes Stehen bitter werden können.

Rezepte: Weisser Bohnensalat mit Thunfisch Nudelsalat mit Mozzarella Reissalat mit Krebsfleisch