

Geflügel Rezepte

Geflügelsalat Dressing Süß Sauer

Gattung: Saucen,, Avocado, Chicorée, Geflügelsalat

2 mittelgroße Zwiebeln	1/2 Teel. frisch gemahlener schwarzer
3 gehäufte El brauner Zucker	-Pfeffer
1 kl. Dose Ananassaft (etwa 1	3 Essl. Ananaskonfitüre
-große Tasse)	1/2 cup Essig
3 Spritzer Tabascosauce	

Die Zwiebeln schälen und in feinste Würfel schneiden oder mit dem Mixer fein pürieren (hierzu eignet sich nicht jede Zwiebelsorte, da sie im Mixer bitter werden können).

In einer Kasserolle den Zucker mit dem Ananassaft bei Mittelhitze auflösen.

Die Zwiebeln zufügen und ebenfalls erwärmen.

Die Tabascosauce, den Pfeffer, die Konfitüre und den Essig dazugeben.

Wer's mag, kann mit etwas Wasser verdünnen.

Die Salatsauce eignet sich sehr gut für Geflügelsalat, Nudelsalat, Selleriesalat, gekochten Schinken, Chicorée, Avocados, Langustinen, Aufschnittzunge, kalte, gekochte Rinderbrust und Obstsalate.

Zubereitungszeit: 20 Minuten