



ESSENDORFER



SO SCHMECKT DIE WELT
UNSERER REZEPTE



BLUTORANGEN-ESTRAGON-SENF

Orangensalat mit Pistazien

Zutaten:

Unbehandelte Orangen

Pistazie gehackt

Rote Zwiebel

Zucker, Salz & Pfeffer

Heller Essig, Olivenöl

1 TL Blutorangen Estragon Senf

Schälen und filetieren Sie am besten unbehandelte Orangen und geben Sie gehackte Pistazien und rote, in feine Ringe geschnittene Zwiebeln hinzu. Eine schöne Marinade aus ein wenig Salz, Zucker und Pfeffer, hellem Essig, Olivenöl und 1 TL „Blutorangen-Estragon-Senf“ oder „Orange & Blue Poppy“ darf natürlich nicht fehlen. Bitte unbedingt ziehen lassen! Eine Beilage, die sich zur Brotzeit, Speckplatte, Roast Beef, einer gebratenen Ente oder Wildgerichten durchaus sehen lassen kann!