

# Rezepte mit "Ressi-Freund" Salatsoße

## Bunte Salatschüssel (Ruck-Zuck-Salat)

(für mind. 4-5 Personen)

### Zutaten:

1 Eissalat  
1 Dose Mais  
1 Zwiebel  
1 rote Paprika  
1 Karotte  
¼ Salatgurke  
1 Dose Thunfisch in Öl  
1 Schuss „Ressi-Freund“

### Zubereitung:

Eissalat waschen, abtropfen lassen und in kleine Stücke reißen.  
Den Mais abtropfen lassen,  
die Zwiebel abschälen und in Scheiben schneiden,  
die rote Paprika waschen und in Streifen schneiden,  
die Karotte schälen und in dünne Scheiben hobeln,  
die ¼ Salatgurke mit Schale gründlich waschen und ebenso in dünne Scheiben hobeln,  
alles in eine große Schüssel geben, dann den Thunfisch mit dem Öl über die Zutaten geben.  
Anschließend mit einem kräftigen Schuss „Ressi-Freund“ würzen und die Zutaten gut vermengen.  
Kurz vor dem Servieren den Eissalat zugeben und nochmals vermischen.  
Schmeckt sowohl zur kalten Jahreszeit, als auch zur Grillzeit und ist vor allem sehr vitaminreich.  
Guten Appetit!

## Eingelegter Sauerbraten

(für ca. 4-5 Personen)

### Zutaten für die Beize zum Einlegen:

1,0 – 1,5 kg. Rinderbraten  
500 ml „Ressi-Freund“  
125 ml Wasser

Rinderbraten in Ressi-Freund und Wasser mindestens 5-8 Tage einlegen. Achtung: Fleisch muss mit Beize bedeckt sein – und am besten „Eintupfern“,

### Zutaten für den Sauerbraten:

1 große Zwiebel  
1 Karotte  
1 Becher Sahne  
schwarzen Pfeffer (am besten aus der Pfeffermühle),  
1 Prise Salz,

### Zubereitung:

Sauerbraten aus der Beize nehmen, abtupfen und in heißem Fett in einem Bräter von beiden Seiten gut anbraten, dabei von beiden Seiten salzen und pfeffern, mit etwas Beize ablöschen und einreduzieren lassen, dann die klein gehackte Zwiebel mit zugeben und die geschälte Karotte im Ganzen mit anbraten, wieder mit etwas Beize ablöschen und einreduzieren lassen. Mit ca. 500 ml heißem Wasser aufgießen und in den Ofen bei 180 Grad geben. Nach ca. 1 Stunde das Fleisch mit dem Becher Sahne übergießen und nochmals ½ Stunde weiterschmoren lassen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und die Soße mit dem Stabmixer gut durchpürieren. Anschließend das geschnittene Fleisch bis zum Servieren in die Soße legen.

*Am besten schmecken uns dazu Semmelknödel und Blaukraut*

## „Sauere Zipfel“ oder „sauere Bratwürste“

### Zutaten:

3 Ltr. Gemüsebrühe  
1 kg Zwiebeln  
2 Karotten  
3 TL Senfkörner  
1 Prise Pfeffer  
Ressi-Freund-Salatsoße  
4 Paar feine Bratwürste (kein gebrühten Bratwürste)

### Zubereitung:

Zwiebeln und Karotten in Scheiben schneiden und in die heiße Gemüsebrühe geben und mit den Senfkörnern und dem Pfeffer eine ¼ Std. aufkochen lassen, nach und nach unsere Ressi-Freund-Salatsoße dazugeben bis die gewünschte Schärfe erreicht ist, und nochmals aufkochen lassen.  
Anschließend die Bratwürste in die Sud geben, nochmals 5-7 Minuten ziehen lassen. (nicht mehr aufkochen lassen, da sonst die Bratwürste aufschnappen).

## Fleischwurst mit "Musik"

(für ca. 3-4 Personen)

### Zutaten:

3 große Fleischwürste  
3-4 Tomaten  
1 Essiggurke  
1 große Zwiebel  
1 Prise schwarzen Pfeffer  
2 EL Öl – ideal passt dazu unser cholesterinfreies „Rapsöl“  
1 Schuss „Ressi-Freund“

### Zubereitung:

Fleischwürste enthäuten und in dünne Scheiben schneiden, Tomaten, Zwiebel und Essiggurke ebenso in dünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Pfeffer, Öl und unserem Ressi-Freund würzen, alles gut umrühren - fertig ist ein leckerer Wurstsalat.

## Großmutter's Krautsalat

### Zutaten:

1 kleiner Kopf Weißkraut  
1 Prise Salz  
2-3 EL Öl  
1 Prise schwarzen Pfeffer (am besten aus der Pfeffermühle),  
1 Schuss „Ressi-Freund“

### Zubereitung:

Das Weißkraut dünn hobeln und mit Salz in einer Schüssel solange mit den Händen drücken (wie bei Großmutter), bis es geschmeidig weich und saftig wird. Anschließend nur noch mit Öl und einem Schuss „Ressi-Freund“ anmachen. Fertig!

*Schmeckt uns am besten zu saftigen Hackfleischbällchen (-bouletten) und selbstgemachten Kartoffelstampf (-brei)*



www.ressi-freund.de



www.ressi-freund.de