

Mach jeden Salat zum Star:

“VON LANGWEILIG ZU WOW”



Der Baukasten für
unwiderstehliche
Dressings!

ROSENPRODUKTE.COM



Schön, dass du da bist. Dein Salatdressing Baukasten

Sicherlich hast du schon alles Mögliche ausprobiert, doch so richtig zufrieden warst du bis jetzt nicht.

Entweder war dein Salatdressing zu sauer oder zu süß.

Der Essig, den du genommen hast, fand bei deiner Familie und deinen Kindern überhaupt keinen Zuspruch.

Du hast bereits überall nach einer passenden Anleitung gesucht. Sie sollte einfach und schnell in der Zubereitung sein.

Fantastisch schmecken und deine ganze Familie sollte über deinen Salat herfallen wie Wespen über den Zwetschkuchen.

Ich gratuliere dir: Endlich hast du die ultimative Schritt-für-Schritt-Anleitung gefunden.

Hier zeige ich dir meine besten Zauberformeln für dein Salatdressing.

Lass und anfangen.

ZAUBERFORMEL # 1

Lass die Finger von den Fertigmischungen: Mach dein Salatdressing selber



Es ist ja sooo einfach:

Tütchen oder Flasche auf und über den Salat gießen.

Hast Du Dir schon mal die Zutaten-Liste der
Fertigmischungen angeschaut?

Egal ob Du Tütchen, die Du mit Wasser anrühren musst,
nimmst, oder ob Du das fertig angerührte Dressing aus
der Flasche benutzt.

Da findest Du Bezeichnungen wie:

Natriumcitrat, Magermilchpulver, modifizierte Stärke,
Maisstärke, Xanthan, Pektin, Verdickungsmittel:

Guarkernmehl, Carrageen, Johannisbrotkernmehl,
Karamellzuckersirup, Glukose-Fruktose-Sirup, Selleriepulver,
Senfpulver, Antioxidationsmittel etc.

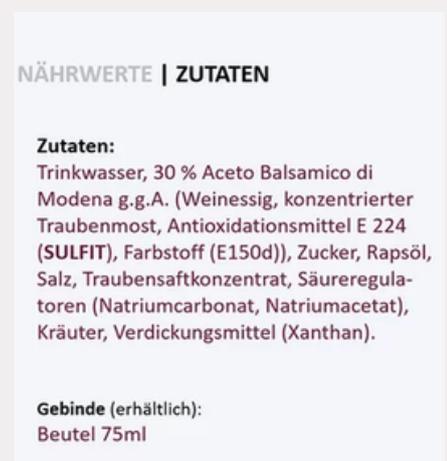
Brauchst Du das wirklich?

Und wie kannst Du das mit wenig Aufwand ändern?

Du hast nur wenig Zeit: kauf Dir fertig geputzten Mix-Salat
ohne Dressing.

Putze Deinen Salat schon am Abend vorher, dann
brauchst Du ihn nur noch zu waschen.

Mach Dir Dein Dressing auf Vorrat für ca. 1 Woche,
dann brauchst Du nur etwas über den Salat geben, mit
Wasser verdünnen, Öl drüber,
fertig.





ZAUBERFORMEL #2

Richte deinen Salat appetitlich an!



Das Auge isst bekanntlich mit.

Das schaffst Du am schnellsten mit Beeren / Früchten.

Nimm bunte Salate wie:

Eichblatt, Lolo Rosso oder Mausohr,
Friesee, Baby-Spinat, Feldsalat, Eissalat, Rucola,
süße Mini-Karotten, feine Mini-Gurken, kleine süße
Cocktail-Tomaten, Radieschen, Maiskölbchen, Paprika;

Verzier deinen Salat mit:

Das ganze mit Walnüssen, Haselnüsse, Erdnüsse,
Mandeln, Pinienkerne, Kokoschips, Cashewkerne.

Gib kleine Kugeln Mozzarella rein.
Obendrüber kannst du auch noch Schokoflocken,
Glitzerperlen usw. geben;



ZAUBERFORMEL # 3

Sei sparsam damit!



Wenn Gott nicht gewollt hat, dass wir Salz und Fett essen, wieso hat er dann dafür gesorgt, dass beides so gut schmeckt. (Harry Angstrom)

Die richtige Dosis macht's!

Also, sei sparsam mit Salz!

Nimm lieber weniger!

Wenn es für Deinen Geschmack zu fade schmeckt, kannst Du ja immer noch nachsalzen.

Verwende lieber verschiedene Salzmischungen:

Da hast Du auch gleich noch eine andere Geschmacksrichtung dabei.

Zitronen-Salz; Kräuter-Salz; Blüten-Salz;

Rosen-Salz; Duftrosensalz usw.

Tipp: Teste einmal mein Hibiskus-Salz, es macht so richtig schöne rote Schlieren, wenn es mit Feuchtigkeit in Berührung kommt, die dann über den feuchten Salat laufen.



ZAUBERFORMEL # 4

**Hol Dir den Zaubertrank,
der alles verändert!**



Der Zaubertrank:

Die verführerischen Balsam-Frucht-Essige von MR-Spezialitäten verzaubern Deine Familie auf magische Weise.

Damit wird Dir Deine Familie Deine Salatkreationen aus den Fingern reißen.

Du wirst nie wieder Probleme haben, dass Deine Familie keinen Salat isst.

Wähle aus dem Zauberkasten Deinen himmlischen Liebling!

Mit dem magischen Probier-Set kannst Du testen, welchen Zaubertrank (Balsam-Essig) Deine Familie am meisten bezaubert.

Du kannst sie PUR probieren.

Garantiert ohne jegliche Zusatzstoffe:

Wie künstlichen Aromen, Farbstoffe,

Geschmacksverstärker, Konservierungsmittel.



ZAUBERFORMEL # 5

Lass deiner Familie die Zaubertrank-Sorte selbst auswählen!



Willst Du ein Wunder erleben?

Dann lass Deine Familie die Zaubertrank-Sorte (Balsam-Frucht-Essig) selber aussuchen.

Schon hast Du gewonnen.

Warum: weil sie dann einfach nicht mehr NEIN sagen können zu Deinem Salat. Sie haben ja schließlich selbst ausgesucht, welchen Geschmack sie heute haben wollen.

Weniger ist Mehr!

Nimm max. 2-3 TL "Zaubertrank" Balsam-Frucht-Essig und verdünne diesen mit etwas Wasser.

Variiere mit Deinen Grundstoffen: Nimm auch Naturjoghurt oder Schmand.

Auch da bewirkt 1 TL Zaubertrank (Balsam-Frucht-Essig) wahre Wunder.

Probier es aus!



Zauberformel # 6

Die Magie von Beeren und Früchten!

Beeren und Früchte sind ein wichtiger Baustein deines Zauberkastens.

Sie bringen Farbe in deinen Salat, und es geht ein ganz besonderer Zauber von ihnen aus.

Besonders verführerisch sind:

Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche, Mandarinen, Melonen, Kirschen – je nach Saison;

Spiel mit den verschiedenen Farben.

Wenn zwischendrin etwas Rotes, blaues oder gelbes rausschaut, ist der Entdeckungstrieb geweckt.

So präsentierst Du einen märchenhaften Salat ohne großen Hokusfokus.





ZAUBERFORMEL #7

Verführerische Öle !



Öle machen deinen Salat erst so richtig fantastisch!

Kauf dir nur die beste Qualität und geh sparsam damit um.

Oder verzaubere dich und deine Familie mit selbstgemachten Ölen. Nimm dazu ein neutrales Öl (Sonnenblumenöl, Olivenöl, Rapsöl...) und gib verschiedene frische oder getrocknete Kräuter in das Öl für ein Kräuteröl.

Chili, Knoblauch, Zitronen, Orangen usw. für Fruchtöle

Jetzt ein Geheimtipp von mir:

Gib auf alle Fälle Salz rein, damit es nicht zum Gären anfängt.

Du brauchst auf 1 Liter Öl – 2 TL Salz

Mach immer nur eine kleine Menge, etwa ½ bis 1 Liter, je nachdem wie viel du verwendest.

Öl hat die Eigenschaft, schnell ranzig zu werden.

MEIN MAGISCHES SALATDRESSING GRUNDREZEPT

Für ein verführerisches Salatdressing brauchst
du nur ganz wenig Zutaten.

Halte dich an die Vorgaben und du wirst nie wieder
Probleme haben, dass dein Salatdressing
zu sauer oder zu scharf wird.



1 Prise Salz
z.B. Duftrosen-Salz

1 Prise Pfeffer
z.B. Rosenblüten-Salz



1 TL Senf
z.B. Mango-Senf;
Honig-Senf; Feigen-Senf



2-3 TL. Balsam-Essig
z.B. Mango; Himbeer;
Rosenblüten Balsam



Wasser zum Verdünnen

1-3 EL ÖL
z.B. Kürbiskernöl;
Olivenöl



Zauber-Dressing-Ideen

Es gibt gefühlt 100 000 verschiedene Salatdressings!

Was macht ein wirkliches Zauber dressing daraus?

Der Zaubertrank (Balsam-Frucht-Essig) ist der Schlüssel dazu.

Du kannst selbstverständlich viel herumprobieren, doch mit dem "Zaubertrank" schmeckt Dein Salatdressing auf Anhieb so wie Du Dir das vorgestellt hast.

Meine magischen Zaubertrank Lieblinge:

Rosenblüten-Balsam: unschlagbar in Sahnesoße und im Aperitif

Hagebutten-Balsam: im Kartoffelsalat

Blutorangen-Balsam: als Erfrischungsgetränk

Zitronen-Balsam: in meine Pilze und Fischsoße

Schokoladen-Balsam: in alle dunklen Soßen

Mango-Balsam: in alle süßsauren, asiatischen Gerichte

Tomaten-Balsam: wenn ich italienisch koche

Heidelbeeren-Balsam: in Wurstsalat



Weitere Zauber-Dressing-Ideen

Jetzt, da Du Dein **Lieblings-Grundrezept** zusammengestellt hast, kannst Du auch noch mit verschiedenen Zutaten variieren:
2 EL Naturjoghurt; saure Sahne; Schmand oder Joghurt;

Salatdressing Ideen:

Orangen und Cashewnüsse

Ein cremiges Salatdressing bekommst Du aus Cashewnüssen und dem Saft von Orangen.

Das kannst Du auch perfekt als Dip für Gemüsesticks verwenden.
100 g Cashewnüsse und den Saft von 2 Orangen mixen bis zur gewünschten Cremigkeit + 1 TL Blutorangen-Balsam-Essig.

Zitrone + Schmand

Aus folgenden Zutaten bekommst Du ein wirklich tolles Dressing, das jeden überzeugt:

1 - 2 TL Zitronen-Balsam, 1 EL Schmand, 2 EL Olivenöl;

Egal, ob Du die klassische Variante wählst, oder mit Joghurt etc.
Gib in jedes (**ich meine wirklich jedes**) Dressing, Gericht, Soße, Dip 1-2 TL von dem Zaubertrank!!!!

WAS UNSERE KUNDEN BERICHTEN:

Frau Walser aus Hersching:

Mit Ihren Balsam-Fruchtessigen haben meine Kinder wieder angefangen Salat zu essen.

Eine ältere Dame, die an unseren Stand auf der Auer-Dult kam:
Ich bin Ihnen sooooo dankbar für Ihren Hagebutten-Balsam-Essig.
Denn seit ich den benutze, isst mein Mann, nach 30 Jahren,
endlich wieder Salat.
Er sagt immer: Der schmeckt genauso wie bei meiner Oma.

Eine andere Dame, die auch an unseren Stand auf der Auer-Dult kam:

Ich mag ja diese Rosensachen überhaupt nicht!
Bitte geben Sie mir einen Rosenblüten-Balsam-Essig.
Den nehme ich NUR für die Sahne-Soße her, so wie Sie es mir empfohlen haben.
Mein Sohn sagt jedes Mal: Mama, du machst die weltbeste Sahne-Soße.

Ein kleiner Junge ca. 8-10 Jahre, der an unseren Stand auf der Auer-Dult kam, sagte: weißt du, du nimmst eine Gurke, schneidest diese in Scheiben und dann nimmst du Deinen Mango-Essig und deinen Mango-Essig und deinen Mango-Essig.
Ach doch so viel?
Mutter im Hintergrund: Ja doch so viel, aber, damit isst er wenigstens **freiwillig** seinen Salat.



MARTINA RADEL

**Ich bin Martina,
gelernte Heilpflanzen-Botanikerin und Rosenliebhaberin,
die sich mit Leidenschaft und Herzblut außergewöhnlichen Rosendelikatessen
widmet.**

Mein Ziel ist es, auch Dich für Rosendelikatessen zu begeistern.

Warum?

**Viele wissen nicht, dass die Rose eine Heilpflanze ist, die man auch Essen kann.
Doch die meisten Rosenprodukte schmecken überwiegend parfümiert oder sogar
seifig.**

Hast Du das auch schon erlebt?

**Ich habe ein Rosenprogramm entwickelt und perfektioniert, das ganz ohne
Seifengeschmack oder Parfüm auskommt.**

Sogar viele „Rosenprodukt-Skeptiker“ waren sichtlich überrascht.

MR-Spezialitäten
Martina Radel
Trappentreustrasse 48
80339 München

Shop: mr-spezialitaeten.de
Email: info@mr-spezialitaeten.de
Rezepte: rosenprodukte.com