Salatmayonnaise-Grundrezept

Mit dem Salatmayonnaise-Grundrezept steht schnell ein fertiger Salat auf dem Tisch. Auch als Grundlage für Dips oder kalte Saucen ist das Rezept gut geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 TL	Senf (scharf)
1 Prise	Pfeffer
3 TL	Zitronensaft
240 ml	Öl

Zubereitung

1. Dieses **Salatmayonnaise-Grundrezept** ist ganz einfach. Das Wichtigste bei der Zubereitung: Alle Zutaten müssen zimmerwarm sein und mindestens 15 Minuten vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank genommen werden.

2. Die Eier trennen (Eiklar wird nicht benötigt). Zimmerwarme Eidotter in mit Senf und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder einem Schneebesen gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter ständigem Rühren das ebenfalls Öl ganz langsam hineingießen, so dass eine schöne Bindung entsteht. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren (rohe Eier).

Tipp

Das Salatmayonnaise-Grundrezept eignet sich für alle Salate mit Mayonnaise (z.B. Fleisch-, Erdäpfel- oder Nudelsalat) oder als Basis für eine Cocktailsauce. Bei Bedarf mit etwas Essig oder Suppe verdünnen.