Einfache Mayonnaise

Die einfache Mayonnaise ist vielseitig einsetzbar. Das Rezept kann auf vielerlei Art variiert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

5 Stk.	Eidotter
40 g	Senf
500 ml	Sonnenblumenöl
10 g	Zucker
1 Spritzer	Zitronensaft
4 Spritzer	Tabasco
1 Schuss	Weißweinessig
2 EL	Sauerrahm (oder Naturjoghurt)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **einfache Mayonnaise** ist ganz schnell herzustellen: Zuerst die Eier trennen.
2. Eidotter mit Essig, Zitronensaft, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen.
3. Unter stetigem Rühren das Öl tropfenweise hinzufügen. Zuletzt mit Tabasco abschmecken, eventuell erneut salzen und pfeffern.
4. Nach Belieben mit Sauerrahm oder Natur-Joghurt verfeinern.

Tipp

Die einfache Mayonnaise eignet sich hervorragend als Basis für Salatdressings oder zu Pommes Frites.