Klassische Knoblauchsauce Aioli

Die klassische Knoblauchsauce Aioli ist in ganz Europa beliebt. Basierend auf diesem Rezept kann sie nach Herzenslust mit Senf, Zitronensaft oder Weißweinessig verfeinert werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

1 Stk.	Eigelb
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
200 ml	Olivenöl
3 Stk.	Knoblauchzehe

Zubereitung

1. Für die klassische Knoblauchsauce Aioli das Eigelb mit Salz und Pfeffer würzen und so lange verquirlen (alternativ: pürieren), bis sich die Gewürze gut mit dem Eigelb vermischt haben.

2. Dann zuerst tröpfchenweise, dann in einem langsamen Fluss das Olivenöl unterrühren. Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse in die Mayonnaise drücken. Alles so lange verrühren, bis sich eine sämige Konsistenz ergibt, dann servieren.

Tipp

Die klassische Knoblauchsauce Aioli wird gerne zu geröstetem Brot, Fleisch- oder Fischgerichten serviert.