Mayonnaise-Grundrezept

Das Mayonnaise-Grundrezept lässt sich mit frischen Zutaten ergänzen, wie Knoblauch, Tomaten oder Chilischoten. Für das Rezept sollte man stets ganz frische Eier verwenden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

2 Stk.	Eidotter
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Senf (scharf oder mild)
2 TL	Zitronensaft (oder Essig)
240 ml	Pflanzenöl (neutral)

Zubereitung

1. Das **Mayonnaise-Grundrezept** kann auch von Laien problemlos zubereitet werden. Die Eier und das Öl immer bei Raumtemperatur verarbeiten!!!

2. Zuerst die Eier trennen. Dann die Eidotter mit Senf, Zitronensaft, Pfeffer und Salz mithilfe eines Schneebesens gut vermischen.

3. Wird ein Mixer benutzt, so können anstatt der Dotter auch ganze Eier verwendet werden. Anschließend nach und nach das Öl einrühren, währenddessen immer kräftig schlagen.

4. Hat sich eine homogene Masse gebildet, ist die Mayonnaise fertig.

Tipp

Je nach Geschmack kann die Mayonnaise auch mit Suppe oder Essig verdünnt werden.