Mayonnaise

Eine selbst zubereitete Mayonnaise schmeckt wesentlich besser als ein Fertigprodukt. Dieses Rezept lässt sich mit beliebigen Zutaten variieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

2 Stk.	Eidotter
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
250 ml	Pflanzenöl
1 EL	Senf
10 ml	Zitronensaft

Zubereitung

1. Die **Mayonnaise** sollte frisch nach diesem Rezept zubereitet und bald verzehrt werden. Eier trennen. Eidotter, Senf wie auch den Saft der Zitrone miteinander vermengen.

2. Eine Knoblauchzehe abziehen und zerdrücken, mit Salz und Pfeffer zur Mischung geben, alles glatt verrühren.

3. Pflanzenöl auf Zimmertemperatur bringen und tröpfchenweise unter stetigem Rühren zu dieser Masse geben. Stellt man eine Bindung der Mayonnaise fest, kann der Zufluss an Öl erhöht werden.

4. Vor dem Servieren die Mayonnaise nochmals abschmecken.

Tipp

Die Mayonnaise als Dip zu gegrilltem Fleisch anbieten.