

Mayonnaise, selbst gemacht



Zutaten:

1 sehr frisches Ei
100 ml gutes Sonnenblumenöl
1 knappen Esslöffel mittelscharfer Senf
1 Spritzer Zitronensaft
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 kleine Prise Zucker
1/2 TL Worcestershiresauce

1. Ei aufschlagen, trennen und das Eigelb in einen hohen Mixbecher geben.
2. Sonnenblumenöl und Senf zugeben, mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Optional noch eine kleine Prise Zucker und 1/2 TL Worcestershiresauce zugeben.
3. Zutaten im Mixbecher ca. 15-20 Minuten stehen lassen, damit sie alle gleiche Zimmertemperatur haben. Das ist sehr wichtig.
4. Mit dem Stabmixer von unten nach oben aufschlagen.

Hinweise:

Diese selbst gemachte Mayonnaise muss immer frisch gemacht werden, bzw. noch am gleichen Tag verbraucht werden.

Nur garantiert sehr frische Eier verwenden!

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 10 min, Gesamtzeit ca. 30 min, Grundrezepte, kalte Saucen, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 16.01.2023