

Rezept

Einfache Mayonnaise

Ein Rezept von Einfache Mayonnaise, am 05.12.2025

Zutaten

2 ganz frische Eigelb (Größe M)
einige Spritzer Tabascosauce
Salz
150 ml Sonnenblumenöl

2 EL mittelscharfer Senf
einige Spritzer Worcestersauce
schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
Pürierstab

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 200 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1505 kcal

Zubereitung

1. Eigelbe mit dem Senf in einen hohen Rührbecher geben und mit einigen Spritzern Tabasco und Worcestersauce sowie Salz und Pfeffer würzen. Alles mit dem Pürierstab leicht anmischen.
2. Das Öl langsam in einem dünnen Strahl dazugießen, dabei beständig weitermischen, bis sich Eigelbe und Öl zu einer glatten Creme verbinden.
3. Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Rezept verwenden. Die Mayonnaise ist abgedeckt im Kühlschrank 2-3 Tage haltbar.