

Rezept

Einfache Mayonnaise

Ein Rezept von Einfache Mayonnaise, am 19.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------------------|------------------------------------|
| 2 ganz frische Eigelb (Größe M) | 2 EL mittelscharfer Senf |
| einige Spritzer Tabascosauce | einige Spritzer Worcestersauce |
| Salz | schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen |
| 150 ml Sonnenblumenöl | 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.