Rezept

# Fenchelmayonnaise

Ein Rezept von Fenchelmayonnaise, am 14.11.2026

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1** | Knolle Fenchel (250 g) |
| **1 EL** | Olivenöl |
| **5 EL** | Orangensaft |
| | Zucker |
| **300 g** | Fertig-Mayonnaise |
| **1** | Zwiebel |
| | 1/2 TL Fenchelsamen |
| | Salz |
| **1** | Döschen oder Briefchen Safranfäden (0,1 g) |
| | Cayennepfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 2 Gläser (je 350 g) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

## Zubereitung

1. > Den Fenchel waschen, putzen und vierteln, dann samt Strunk in Streifen schneiden. Die Zwiebel halbieren, schälen und in Streifen schneiden. Das Öl im Topf sanft erhitzen, darin die Fenchelsamen 3 Minuten braten.

2. > Fenchel und Zwiebeln im Topf mit O-Saft, je 1 Prise Salz und Zucker sowie dem Safran in 10-12 Minuten zugedeckt weich dünsten.

3. > Gemüse völlig auskühlen lassen, mit der Mayo pürieren, mit Cayennepfeffer würzen. Passt zu gekochtem Gemüse, Pellkartoffeln, Grillfisch und Huhn. Haltbarkeit: 1 Woche.