

Rezept

Fenchelmayonnaise

Ein Rezept von Fenchelmayonnaise, am 09.09.2024

Zutaten

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