

Rezept

Mayo – hausgemacht!

Ein Rezept von Mayo – hausgemacht!, am 18.12.2025

Zutaten

1 ganz frisches, aber zimmerwarmes Ei (aber nur das Eigelb wird fürs Rezept gebraucht!)	1 Prise Salz
	1 TL Senf
½-1 EL Zitronensaft	¼ l Öl (Sonnenblumenöl, Olivenöl)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Das Ei aufschlagen, Eigelb in eine Schüssel gleiten lassen. Salzen, den Senf und knapp ½ EL vom Zitronensaft kräftig unterrühren.
2. Dann mit dem Schneebesen oder mit den Quirlen vom elektrischen Handrührgerät weitermachen: Erst mal nur einige Tropfen vom Öl dazutrüpfeln und kräftig unterschlagen. Dann darf's schon ein dünner Ölstrahl sein – und immer fleißig weiterquirlen. Immer nur so viel Öl nachgießen, daß es sich nicht als kleiner See oben absetzt, sondern gleich in der weichen Masse verschwindet und vom Eigelb gebunden wird.
3. Allmählich wird aus der Eigelbsauce eine mehr und mehr dickliche, cremige Mayonnaise. Wenn alles Öl verbraucht ist, nur noch kurz weiterrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz, Pfeffer und noch mehr Zitronensaft so abschmecken, wie man es mag.