

Rezept

Mayonnaise mit Sonnenblumenöl

Ein Rezept von Mayonnaise mit Sonnenblumenöl, am 20.04.2024

Zutaten

2 sehr frische Eigelb (Größe M)	2 TL mittelscharfer Senf
Salz	150 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer	1-2 TL Zitronensaft

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN (CA. 180 ML) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Eigelbe mit dem Senf und 1 Prise Salz in einem hohen Mixbecher kräftig verrühren.

2. Öl zunächst tropfenweise unter Rühren mit einem Schneebesen dazugeben (ca. 50 ml) – das Öl muss jeweils vollständig untergerührt sein, bevor wieder etwas dazugegeben wird. Dann restliches Öl in einem dünnen Strahl dazugießen und zügig unterrühren.

3. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft pikant würzen und sofort servieren.