

Mayonnaise

Zutaten (eigene Variante, für ca. 250 g)

- 1 Eigelb
- 1/2 TL Weinessig
- 1/2 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Salz (3 g)
- 1 TL Zucker (8 g)
- 2 TL Dijonsenf (25 g)
- 120 g Rapsöl
- 60 g Milch
- Zitronenabrieb
- evtl. Pfeffer

Zubereitung

Eigelb in einen hohen, schmalen Behälter geben. Essig, Zitronensaft, Salz, Zucker und Senf dazugeben. Das Öl und dann die Milch zugeben.

Den Stabmixer bis zum Boden des Gefäßes führen und dann einschalten. Nach 3 bis 4 Sekunden den Stabmixer langsam nach oben ziehen. Rührend mixen bis alles zu einer festen, cremigen Masse verrührt ist.

Mit Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:

<https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:mayonnaise>

Last update: **15.03.2025 16:17**

