

Salatmayonnaise - Grundrezept



Foto: Diana Strizhigotskaya Fotolia.com

Zubereitung:

Eidotter und Salz, Senf, Pfeffer sowie etwas Zitronensaft mit einem Schneebesen oder Handmixer gut verrühren. Öl ganz langsam nach und nach einrühren, bis die Sauce schön bindet.

Tipp:

Öl und Ei müssen bei Raumtemperatur verarbeitet werden!

Gebundenes Nussöl-Dressing wird ebenso hergestellt, nur kommt eben Nussöl zum Einsatz. Derart marinierter Vogerl- oder Blattsalat harmoniert besonders gut mit Fisch- oder Geflügelgerichten.

VERWENDUNG: als Basis für Mayonnaisesalate, Cocktailsoße oder Fleischsalate, wobei die Sauce je nach Verwendung auch mit Essig oder Suppe verdünnt werden kann



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: 5 bis 15 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Beilage, Salat

Region: Österreich, Steiermark

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Eidotter
- Salz
- 1 TL Senf (scharf)
- Pfeffer (weiß, aus der Mühle)
- 2-3 TL Zitronensaft (oder Essig)
- 250 ml Öl