

Mayonnaise - Grundrezept



Foto: Kurt-Michael Westermann

Zubereitung:

Für die **Mayonnaise** in einer Schüssel Eidotter mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie Senf mit einem Schneebesen gut verrühren. Öl langsam in schwachem Strahl nach und nach einrühren und dabei kräftig rühren, bis sich die Masse homogen bindet.

[Was Sie tun können, wenn die Mayonnaise gerinnt, sehen Sie hier.](#)

Tipp:

Öl und Eier müssen bei Raumtemperatur verarbeitet werden!

Wird die **Mayonnaise** im Mixer (Stab- oder Turm mixer) zubereitet, so können auch ganze Eier verwendet werden.

Je nach weiterer Verwendung kann die Mayonnaise auch mit Essig oder Suppe verdünnt oder überhaupt durch Sauerrahm ersetzt werden.

VERWENDUNG: als Basis für unterschiedliche Mayonnaisesalate, Cocktailsauce oder Fleischsalate



Quelle:

Die Steirische Küche

Willi Haider und Christoph Wagner

Kochdauer: 5 bis 15 min
Schwierigkeit: Eier-Koch

Zutaten für 4 Portionen:

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