

Mayonnaise



Zutaten

- 3 frische Eigelb von Bio-Eiern★¹
- ½ TL Senf
- 250 ml Öl
- Salz
- Pfeffer
- 1 EL Zitronensaft oder Estragonessig



1. Eigelb mit Senf und Essig oder Zitronensaft mit dem Mixer 1 Minute auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse anfängt sämig zu werden.

2. Dann das Öl in dünnem Strahl unterrühren. Abschmecken und in einem Glas kühlstellen. Die Mayonnaise hält sich so im Kühlschrank ca. 1 Woche frisch.



Tipps

★¹ Wer der Qualität der Eier nicht traut: In einem Topf 2 EL Mehl mit 150 ml Wasser klumpenfrei verrühren, kurz aufkochen, vom Herd ziehen und 1 ganzes rohes Ei unterrühren. Erneut auf dem Herd unter Rühren kurz anziehen, auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann 2 gekochte Eigelb dazugeben und wie oben im Rezept weiter vorgehen.

