



Mayonnaise

Zutaten für 1 Portionen

- » 300 ml Sonnenblumenöl
- » 3 Eier, oder Eigelb *Ei und Öl müssen gleiche Temperatur haben*
- » 2 TL Zitronensaft
- » 1 gute Prise weißen Pfeffer
- » 1 TL Salz
- » 1 TL Zucker
- » 1 TL Senf
- » 1 EL Crème fraîche oder Milchprodukt
- » Chili, Sojasoße...

Zubereitung

Vorbereitung

1. Gib das Ei, Senf, Zitronensaft, Pfeffer und Zucker und zuletzt das Öl in einen Rührbecher. Ei und Öl müssen gleiche Temperatur haben!

Zubereitung

1. Stelle den Pürierstab bis auf den Boden des Rührbechers und schalte ihn ein.

2. Lass den Pürierstab eine gewisse Zeit laufen bis die weiße Masse unten nicht dicker wird und ziehe ihn dann ganz langsam nach oben.

3. Beobachte am Rand, wie die Mischung sich zu Mayonnaise entwickelt.

4. Evtl. oben verbliebenes Öl untermixen bis kein Öl mehr sichtbar ist.

5. zum Schluss Crème fraîche drunter heben, um den Ölgeschmack zu neutralisieren