



# Mayonnaise, selbstgemachte

ohne Personenangabe

## Zutaten

Pfeffer  
Salz  
Senf  
1 Eigelb  
1 TI Zitronensaft  
1/2 TI Essig  
150-200 ml Öl, Pflanzen-

ALLE ZUTATEN SOLLTEN ZIMMERWARM SEIN, DAMIT DIE MAYONNAISE GELINGT!!!

Eigelb und -weiss trennen. Eigelb und Essig in einem Schälchen gründlich miteinander verrühren, bis das Eigelb ein klein wenig heller geworden ist. Das Öl tropfenweise zur Eigelbmasse hinzu geben und so lange verrühren, bis das Öl nicht mehr sichtbar ist. Nach und nach wird die Masse immer heller und dicker. Die Mayonnaise ist fertig, wenn sie an der Gabel hängen bleibt. Jetzt mit Senf, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Die Mayonnaise kann mit Kräutern zur Remoulade und mit Knoblauch zur Aioli verändert werden.