

Grundrezept selbst gemachte Mayonnaise





Zubereitungszeit 10min





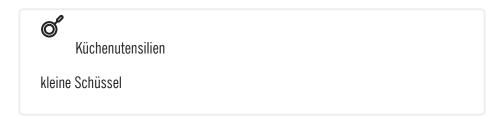
Zutaten

für 4 Portionen

Zucker

Eier	2 St.
Zitronen	1 St.
Senf	1 TL
Salz	
Pfeffer, schwarz gema	ahlen
Sonnenblumenöl	250 ml

Zubereitung



- 1. Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Eigelb, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen Sonnenblumenöl erst tröpfchenweise unterschlagen. Wenn die Mayonnaise zu binden beginnt, Öl in dünnem Strahl zugießen und kräftig weiterrühren. Mit Zucker, Zitronensaft und Salz abschmecken.
- 2. Die Mayonnaise als Dip, Dressing oder anstelle von Butter als Brotaufstrich verwenden. Gut gekühlt aufbewahren und in wenigen Tagen verwenden.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	525 kcal
Kohlenhydrate	4 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	56 g