



Rezepte > Sauce

Grundrezept selbst gemachte Mayonnaise

Zeit gesamt
10min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

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

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel

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 kräftigiterrühren. 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