

Mayonnaise

Für 4 Portionen:

Vegane Mayonnaise:

100 ml ungesüßte Sojamilch	0,5 TL Senf	Salz
0,5 Zitrone	220 ml Pflanzenöl	

Handgerührte Mayonnaise:

1 Eigelb	0,5 TL Senf	0,5 Zitrone
Salz	100 ml Pflanzenöl	1 EL Crème-fraîche

Gemixte Mayonnaise:

1 Ei	0,5 Zitrone	0,5 TL Senf
Salz	100 ml Pflanzenöl	

Vegane Mayonnaise:

Sojamilch, Senf, eine Prise Salz und einen Spritzer Zitronensaft in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Unter weiterem Mixen das Öl im dünnen Strahl langsam einlaufen lassen und so lange mixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

Handgerührte Mayonnaise:

Eigelb, Senf, einen Spritzer Zitronensaft und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Unter weiterem Rühren das Öl in einem dünnen Strahl nach und nach einlaufen lassen und so lange weiterrühren, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Nun die Crème fraîche unter die Mayonnaise rühren und diese mit nach Wunsch mit mehr Zitronensaft und Salz abschmecken.

Gemixte Mayonnaise:

Ei, einen Spritzer Zitronensaft, Senf, eine Prise Salz in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer kurz durchmischen.

Unter weiterem Mixen das Öl in einem dünnen Strahl langsam einlaufen lassen und so lange weitermixen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht.

NN am 26. Dezember 2025