

Mayonnaise

2 Eier
Salz, Zitronensaft

0,2 l neutrales Pflanzenöl 1 EL Senf

Für die Zubereitung der Mayonnaise sollten alle Zutaten die gleiche Temperatur haben. Die Eier aufschlagen und mit dem Senf in einen hohen und schmalen Behälter geben. Mit einem Stabmixer oder Handrührgerät verquirlen, dabei das Öl in kleinen Portionen hinzufügen und unter die Eiermasse mixen. Wenn die Masse eine feste Bindung bekommt, kann das Öl etwas großzügiger hinzugefügt werden. Mit Salz und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Mayonnaise eignet sich für die Zubereitung von Soßen und Dips.

Rainer Sass am 28. Dezember 2011