

Mayonnaise



15 Minuten



Lustenauer Senf scharf

Zutaten Grundrezept

Salz und Pfeffer

Senf scharf

1 Ei

etwas Apfel-/Weinessig oder
Zitronensaft

Öl (geschmacksneutral wie
etwa Maiskeim)

Zubereitung

Salz, Pfeffer, Senf, ein ganzes Ei, Essig und eine kleine Menge Öl in einen hohen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab vermischen. Nach und nach Öl dazugießen. Sobald die richtige Menge Öl erreicht ist, dickt die Mayonnaise ein.

Die fertige Grundmayonnaise kann mit wenigen Zutaten verfeinert werden:

Knoblauchmayonnaise:

Knoblauchzehen schälen, pressen und nach Geschmack in die Mayonnaise mischen.

Ziehen lassen.

Currymayonnaise:

Für eine süß-pikante Variante etwas Curry-Gewürz und Marillenmarmelade (passiert) in die Mayonnaise mischen.

Remouladensauce:

Für die Sauce Petersilie, Kapern und Essiggurken fein hacken und in die Mayonnaise mischen.

Lustenauer
Senf