WEIHNACHTEN? IS' WURST!

BLITZSCHNELLE MAYONNAISE

Wir geben es ja zu: Wenn es darum geht, ob wir Mayonnaise selbst zubereiten oder doch die fertige aus dem Glas kaufen, fällt die Entscheidung meistens auf die Kaufoption. Nicht weil wir faul sind, aber „so kennen wir halt Majo"!

Doch was tun, wenn man vergessen hat, Majo einzukaufen? Dafür gibt es ein Rezept, das geht so schnell, da braucht manch einer länger, ein Majo-Glas zu öffnen! Wirklich!

ZUTATEN

1 Ei (Zimmertemperatur)
125 ml Sonnenblumenöl
1 EL Zitronensaft (von einer frischen Zitrone)
1 TL mittelscharfer Senf (z.B. Dijon Senf)
0,5 TL Pfeffer
0,5 TL Salz
1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG

- Ei in ein schmales Gefäß schlagen, dabei darauf achten, dass der Eidotter erhalten bleibt und nicht zerfließt
- Senf und Zitronensaft dazugeben
- Sonnenblumenöl darüber gießen, so dass das Ei damit bedeckt ist
- Stabmixer über das Eigelb halten und auf höchste Stufe stellen
- Pürierstab solange von unten nach oben ziehen, bis die Zutaten gleichmäßig vermengt sind und die Mayonnaise fest ist
- Mayonnaise mit eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und frisch servieren

Quelle: die-frau-am-grill.de