

Belgische Mayonnaise



Zutaten für ein Schälchen:

1 Ei

1 1/2 Msp Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 knapper EL Dijon-Senf

200 ml neutrales Öl (z.B. Mazola)

2-3 EL neutraler Essig

besondere Hilfsmittel:

hoher schmaler Mixbecher

Stabmixer

1. Zutaten zimmerwarm werden lassen.

2. Neutrales Öl in Kännchen bereitstellen, Essig abmessen.

3. Ei in hohen schmalen Mixbecher geben. Salzen und pfeffern. 1 knapper EL Dijonsenf dazu geben. Mit einem Stabmixer aufmischen.

4. Während des weiteren Aufmixens nach und nach etwa 1/3 des Öls zugießen, dann die Hälfte vom Essig zugießen, dann nach und nach ein weiteres Drittel des Öls, den Rest des Essigs und dann den Rest des Öls.

Wichtig: Beim Aufmischen den Mixstab stets von unten nach oben und umgekehrt bewegen.

Hinweise:

Das richtige Bewegen des Mixstabs ist entscheidend für das Gelingen.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 15 min, Grundrezepte, kalte Saucen, belgisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 30.10.2023