



# Mayonnaise

Leichte Mayonnaise mit saurer Sahne

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten



## Werkzeug

- Schüssel, Mixer mit Schneebesen

## Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- 1 EL Obstessig
- 125ml (1/8l) helles Öl (Sonnenblumenöl, Rapsöl)
- 125ml (1/8l) saure Sahne fettarm
- Pfeffer, Salz

## **Zubereitung**

Senf (als Gewürz und als Emulgator) und frisches Eigelb (aus Hygienegründen nur ganz frisches Ei verwenden!) in den Mixbecher geben.

Mixer auf höchste Stufe stellen und Masse homogen vermischen. Bei laufendem Mixer langsam das Öl zu tröpfeln. Hier muss das Öl in ganz kleinen Portionen unter kräftigem Rühren schön eingemischt werden. Wenn mensch das Öl zu schnell zugibt, trennen sich Öl und Masse und es gibt Flocken in Öl aber keine Mayonnaise. Es bildet sich eine Öl- in- Wasser-Emulsion.

Wenn alles Öl zugegeben ist und die Masse schön gleichmäßig und fest geworden ist, langsam die saure Sahne unterrühren. Den Essig zugeben und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mayonnaise sofort verwenden, z.B. für norddeutschen Kartoffelsalat.

Guten Appetit!