

## Mayonnaise mit Ei

**NICHT Vegan, da mit Ei!**

Selbst gemachte Mayonnaise - einfacher gemacht als gedacht  
... Und Super lecker ... da weiß man auch, was drin ist!



### Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 1 Ei
- 150 ml Sonnenblumenöl
- ½ TL Salz
- ½ TL scharfen Senf (Bio, z.B. Münchner Kindl Senf)
- 1-2 EL Weißweinessig

### Zubereitung:

#### **Mit rohem Ei:**

1. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und pürieren (Pürierstab o. Mixer)  
--> Solange UND OHNE BEWEGEN laufen lassen, bis es cremig-dicklich wird
2. dann den Pürierstab langsam auf-/abbewegen bis alles cremig-dicklich wird

#### **Mit gekochtem Ei:**

1. Das Ei mind. 10 Min hart kochen, abschrecken und ca. 30 Min abkühlen lassen  
--> Empfiehlt sich bei nicht frischen Eiern, Großmarkteiern oder gesprungener Schale (Salmonellengefahr?)
2. Ei halbieren und NUR das Eigelb mit Gabel zerdrücken  
--> Das restliche Eiweiß kann fein geschnitten auch noch später unter gerührt werden.
3. Eigelb und Senf mit Schneebesen gut verrühren
4. Öl tröpfchenweise zugeben und verrühren bis stabile Emulsion entsteht
5. Dann restliches Öl langsam (dünner Strahl) einrühren
6. Sobald die Mayo richtig eindickt mit Salz (und evtl. Pfeffer) würzen, Essig zugeben  
--> ggf. weiter abschmecken

### Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Sollte die Mayo nur als Basis für andere Saucen dienen, kann auf das Würzen auch verzichtet werden!  
--> Das Endprodukt wird ja auch noch abgeschmeckt!