

Mayonnaise (Vegan)

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



Zutaten (Art & Menge bitte selbst variieren):

- 100 ml [Sojamilch](#) (unbedingt ungesüßt)
- ½ TL [Gemüsebrühpulver](#)
- 125 ml Sonnenblumen- oder Rapsöl (unbedingt neutrales Öl)
- 1-2 TL scharfen Senf (Bio, z.B. Münchner Kindl Senf)
- 2 TL Zitronensaft (am besten frisch gepresst)
- etwas Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- Sojamilch & ÖL sollten unbedingt dieselbe Temperatur haben, also ggf. vorher bereitstellen!**
1. [Sojamilch](#) in einen hohen, schmalen Mixbecher geben, den Zitronensaft dazugeben und kurz stehen lassen, damit es etwas gerinnen kann.
 2. [Gemüsebrühpulver](#), Salz, Pfeffer und Senf dazu geben
 3. Mit Pürierstab bis ganz auf den Boden gehen und mit höchster Stufe mixen
 4. Während des Mixens das Öl langsam in einem Strahl eingießen
→ **Den Pürierstab möglichst NICHT bewegen!**
 5. Wenn das Öl komplett drin ist, den Pürierstab langsam seitlich hochziehen und noch eine Weile hin- & herbewegen bis es eine homogene, feste, aber cremige Substanz ergibt
→ **kann mal schnell gehen, mal auch nicht, einfach aufpassen!**

Sollte es wider Erwarten NICHT fest werden, einfach 3. -5. mit etwas Öl wiederholen!

Variationen / Tipps / Sonstiges:

- A) Geschmacklich kann man natürlich auch etwas variieren:
- Etwas mehr Salz, Pfeffer statt Gemüsebrühpulver
 - natives Olivenöl statt neutralem Öl