

## Basics: Mayonnaise

Mayonnaise selbst herstellen ist gar nicht so schwer. Dies ist ein Rezept da gelingt die Mayonnaise immer!

Zutaten:

- 1 Ei
- 1 Eßl. Zitronensaft
- Salz
- [falscher Pfeffer](#)
- [Senfpulver](#) oder etwas Senfpulver mit Wasser gemischt
- 1 Tasse Olivenöl
- Messbecher oder ein hohes Gefäß
- [Pürierstab](#)

Zubereitung:

Das Ei aufschlagen und vorsichtig in einen hohen Behälter geben, Zitronensaft und Gewürze dazugeben. Zum Schluss vorsichtig das Olivenöl dazugeben. Den Pürierstab auf dem Behälterboden abstellen (wichtig: nicht hin und her bewegen). Wenn der Pürierstab nun auf höchster Stufe eingeschaltet wird vermengen sich die Zutaten und die Mayonnaise geht auf. Ganz zum Schluss kann der Pürierstab bewegt werden um das restliche Öl an der Oberfläche unter zu rühren. Mir ist nach diesem Rezept noch nie eine Mayonnaise geronnen.

