



# MAYONNAISE

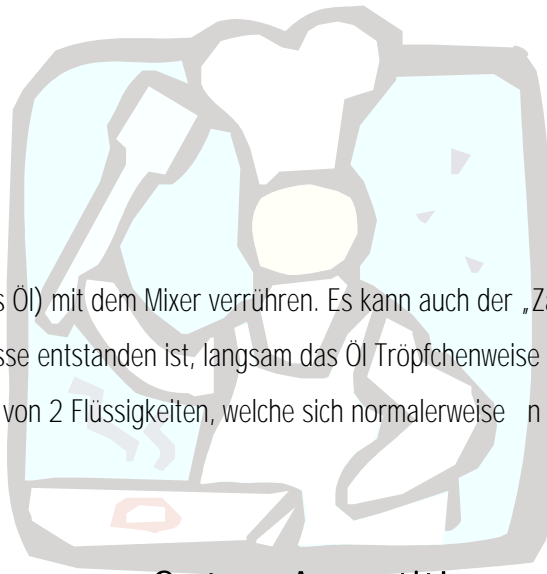
Grundrezept für ca. 150 g

## Zutaten

- 1 Stck Eigelb
- 2 TL Senf (je nach Geschmack mittelscharf oder scharf)
- 1 TL Zucker
- 1 EL Essig (mild) [auch Gewürzgurkenfond ist möglich]
- 125 ml Öl
- Salz

## Zubereitung

1. Alle Zutaten (außer das Öl) mit dem Mixer verrühren. Es kann auch der „Zauberstab“ genommen werden.
2. Wenn eine cremige Masse entstanden ist, langsam das Öl Tröpfchenweise zufügen. Es entsteht dadurch die Emulsion. (Verbindung von 2 Flüssigkeiten, welche sich normalerweise nicht verbinden. Hier Eigelb und Öl.)



Guten Appetit!