



WWF zum Anbeißen Mayonnaise

Es gibt Reste, die vor allem während der Adventszeit anfallen, wenn viel gebacken wird. Eigelb zum Beispiel. Aber was lässt sich mit Eigelb anstellen? Na klar: Mayonnaise! Fantasievoll abgefüllt und individuell abgeschmeckt, vielleicht mit Knoblauch, Gewürzen oder Kräutern verfeinert, haben Sie mit einem selbstgemachten Gläschen Mayonnaise ein schönes, persönliches Mitbringsel parat. Und keine Angst, die Mayonnaise-Herstellung ist gar nicht schwer, wenn man ein paar Dinge beachtet. Grundsätzlich kann man ganz toll experimentieren. Denn alles, was schmeckt, ist erlaubt. Hier ein paar Varianten zur Inspiration:

Bevorzuge
zertifizierte
Lebensmittel,
am besten Bio.

Zutaten für 1 Glas klassische Mayo:

-  1 Eigelb
-  1 TL Dijon-Senf
-  200 ml Sonnenblumen-, Raps-, Maiskeim- oder Sojaöl
-  Saft einer halben Zitrone
-  Abrieb einer Zitrone
-  Salz
-  Pfeffer

Zubereitung klassischer Mayo:

1. Eigelb und Senf in eine große Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren.
2. Nun kommt der wichtigste Teil: gaaaaanz langsam Öl dazugeben und währenddessen mit dem Schneebesen verrühren – erst nur tröpfchenweise, dann nach und nach mehr Öl hinzugeben. So stellt man sicher, dass die Mayo nicht gerinnt, sondern ihre typisch cremige Konsistenz erhält.
3. Dann mit Zitrone, Salz und Pfeffer und ggf. anderen Gewürzen abschmecken.
4. Fertig!

Kräuter-Mayo:

In die klassische Mayo wird zum Schluss noch eine Handvoll fein gehackter Kräuter hinzugegeben, z. B. Dill, Petersilie, Majoran, Schnittlauch, Bärlauch oder auch Kresse.

Pinke Mayo:

Im Gegensatz zur klassischen Mayo wird hier die Zitrone (Saft und Abrieb) durch 1 EL Orangensaft ersetzt. Außerdem kommen zuletzt noch 2 EL Rote-Bete-Saft und eine Handvoll klein gehackter Dill hinzu.

Mediterrane Mayo:

Anstelle eher neutraler Ölsorten der klassischen Mayo wird hier einfach Olivenöl verwendet. Am Ende kommen eine halbe hauchdünn geschnittene Knoblauchzehe und 2 TL Thymian hinzu.

Guten Appetit!