

Mayonnaise (Kalt gerührte Ölsauce)

Zutaten

2	Eidotter	Weiteres:
20 g	Zitronensaft	Salz
1 Spritzer	Weißweinessig	weißer Pfeffer
1 Spritzer	Worcestersauce	
1 Tl	Estragon-Senf	
200 g	Sonnenblumenöl	
Evtl.	etwas Wasser, Sauerrahm, Joghurt oder Obers	

Arbeitsbeschreibung

1. Eidotter, Zitronensaft, Essig, Worcestersauce, Senf und Gewürze in einem Schneekessel glattrühren.
2. Das Öl langsam am Anfang tropfenweise unter ständigem Rühren einarbeiten.
3. Zum Schluss eventuell mit Wasser, Obers, Joghurt oder Sauerrahm verfeinern, abschmecken und kühl stellen.