



Ölmühle Sailer
Aus Freude am Öl

www.oelmuehle-sailer.at

MAYONNAISE

Zutaten:

2 Eigelb

1 TL mittelscharfer Senf

1 EL Kräuternessig oder Zitronensaft

200 ml Sonnenblumenöl (Ölmühle Sailer)

Jeweils 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer

Alle Zutaten außer dem Öl in eine hohe, schmale Rührschüssel geben. Mit dem Handmixer mit Rührbesen schaumig und dick schlagen. Dann in einem sehr dünnen Strahl das Öl einlaufen lassen während Sie weiter schlagen. Die Mayonnaise wird dann weißlich und dick. Sollten Sie die Konsistenz zu dick finden, noch etwas Essig einrühren.