

## **Mayonnaise**

Die industrielle Herstellung von Mayonnaise unterscheidet sich weitgehend von der, wie es viele Hausfrauen zu Hause machen.

### Zutaten:

1 Ei

250ml Öl

Salz und Pfeffer

etwas Senf

Zitronensaft

Etwas Essig (nach Belieben)

Das Ei mit den Gewürzen und dem Essig kurz mit dem Standmixer mixen. Danach Öl unter ständigem mixen langsam zufließen lassen. Sobald die Masse dick wird aufhören zu mixen und das restliche Öl hinzugeben. Mit einem Kochlöffel durchrühren und nochmals kurz mixen. Wenn nötig noch etwas nachwürzen.  
**ACHTUNG:** Weil rohe Eier bei der hausgemachten Mayonnaise verwendet werden besteht eine Salmonellengefahr.