

# Mayonnaise aus. . .

[www.fitdurchsleben.com](http://www.fitdurchsleben.com)

Zutaten: Distelölmayo. . .

2	ST	Eidotter(BIO)
1	TL	Senf, mittelscharf
		Salz, weißer Pfeffer frisch gemahlen
1	PR	Zucker

ca.180	ml	Distelöl, kaltgepresst
½	ST	BIOZitrone(n) – Saft, ausreichend zum Säuern

Lieber a bisserl saurer und die Eventuell Salmonellen san TOT

Herstellung:

1. Eidotter mit dem Senf und den Gewürzen in ein hohes Gefäß (wo der Stabmixer reingeht) geben.
2. Nun das Öl einfüllen. Ja, das ganze Öl auf einmal.
3. Nun den Stabmixer unten auf den Boden des Gefäßes stellen und einschalten.
4. Den Mixer so lange dort stehen lassen, bis es nicht mehr weiter dicker wird und nicht mehr weiter vermischt.
5. Dann gaaaanz langsam den Stabmixer nach oben ziehen und das dort verbliebene restliche Öl auch untermixen.
6. Die Mayonnaise muss ganz fest sein. . . eventuell noch etwas Öl einmischen.
7. Jetzt mit Zitronensaft genügend säuern und mit den Gewürzen abschmecken.

- Manche mögen sie auch als Knoblauchmayonnaise.

