

Mayonnaise (ohne Ei)

Zutaten

- 70 ml Milch (alternativ 50 ml Kichererbsenwasser aus der Dose)
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 1/2 TL Senf
- Pfeffer aus der Mühle
- Abrieb einer halben Zitrone
- 140 ml Rapsöl
- 1 EL heller Essig (z.B. Weißweinessig, Apfelessig, ...)
- 1 TL Zitronensaft

Zubereitung

Milch, Salz, Zucker, Senf, Pfeffer, Zitronenabrieb in einen Mixbecher geben. Rapsöl während des Mixens nach und nach dazu geben. Zum Schluss Essig und Zitronensaft untermixen.

Quelle: <https://thomas-kocht.de/rezepte/kartoffelsalat-selbstgemachter-mayonnaise-ohne-ei>

From:

<https://wiki.fritzcloud.net/> - **FritzWiki**

Permanent link:

https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:mayonnaise_ohne_ei

Last update: **09.12.2024 15:24**

