

## Mayonnaise

### Zutaten

2	Eigelbe
1 EL	scharfer Dijon-Senf
Etwas	Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
250 ml	Sonnenblumenöl
1 EL	Weißweinessig (oder 1 EL Zitronensaft)



### Zubereitung

**1.**

Für die Mayonnaise sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Eigelbe mit Senf und etwas Salz sowie Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.

**2.**

Das Öl erst tropfenweise, dann in feinem Strahl unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugeben. Sobald das ganze Öl untergeschlagen ist, 30 Sekunden kräftigiterrühren, bis die Masse dick und glänzend geworden ist, dann den Essig oder den Zitronensaft unterrühren.

**3.**

Die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer abschmecken.