

Zutaten

- 2 Eigelb
- 1 TL Weißweinessig
- 1 TL Senf
- 150 ml Rapsöl
- 1 Bund Kräuter (z.B. Kerbel, Petersilie, Estragon, Schnittlauch)

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Grüne Mayonnaise

Entdecke unser Rezept für grüne Mayonnaise mit frischen Kräutern. Perfekt für dein Steak! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Milch
2. Salz, Pfeffer
3. Eigelb, Essig und Senf in ein schmales, hohes Gefäß geben. Das Öl mit einem Pürierstab langsam zugeben und untermixen, dabei entsteht eine feste Mayonnaise. Kräuter von Stielen befreien und grob schneiden, danach mit Milch fein pürieren. Die Kräuterpaste zur Mayonnaise geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.