



Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 Knoblauchzehe
- ½ TL Senf
- 120 ml Pflanzenöl
- 2 EL Schmand
- Rauchsatz
- 1/2 Zitrone

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Geräucherte Aioli

Entdecken Sie unser Rezept für cremige, geräucherte Aioli. Perfekt für jeden Anlass! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Pimento de la vera (spanisches, geräuchertes Paprikapulver)
2. Knoblauch schälen, fein schneiden und mit dem Messerrücken zu einer Paste verarbeiten. Eigelb, Knoblauch und Senf in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen das Öl unter ständigem Rühren tropfenweise unterrühren, so dass eine Emulsion entsteht.
3. Anschließend den Schmand unterrühren und mit Rauchsatz, Pimento de la vera und Zitronensaft abschmecken.