SELBSTGEMACHTE MAYONNAISE AN EIERSALAT/ WIE SCHÄLE ICH HARTGEKOCHTE EIER? HACKS & FAILS

Heute mache ich selbst Mayonnaise und bereite dazu einen Eiersalat zu.

Zubereitungszeit
20 Minuten

Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 4

ZUBEREITUNG MAYONNAISE

Hierfür verwende ich ein ganz frisches, zimmerwarmes Eigelb. Verrühre das Eigelb mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer mit dem Schneebesen etwa 1 Minute schaumig. Lass das Öl ganz langsam, in einem dünnen Strahl hineinfließen und rühre mit dem Schneebesen kräftig weiter. So kann sich das Eigelb mit dem Öl verbinden. Wichtig ist, dass das Öl wirklich sehr langsam hinzugefügt wird. Nun ist die cremige Mayonnaise verzehrbereit. Ich schmecke sie für den Eiersalat mit Senf und Joghurt ab, damit sie etwas „leichter" wird und der Eiersalat nicht schwer schmeckt.

ZUBEREITUNG EIERSALAT

Schneide die Eier und Gurken in 5 mm große Würfel. Verrühre sie mit dem Schnittlauch, Curry, Orangensaft und der Mayonnaise. Lass den Eiersalat abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen.

Der Eiersalat schmeckt sehr lecker auf einer Scheibe Brot, in Breadcones (Brothörnchen) oder auch auf einem Buffet.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

MAYONNAISE:

- [ ] **1** Eigelb
- [ ] **100 ml** Rapsöl
- [ ] **½** Zitrone (Saft)
- [ ] **½ TL** Salz
- [ ] Pfeffer
- [ ] **1 TL** Senf
- [ ] **50 g** Joghurt (10 % oder auch gerne 3,5 %)

EIERSALAT:

- [ ] **8** hartgekochte, abgekühlte Eier
- [ ] **4** Sauergurken
- [ ] **4 EL** geschnittenen Schnittlauch
- [ ] **2 EL** Curry (nach Geschmack)
- [ ] **4 EL** Orangensaft