



Dips zu Meeresfrüchten

Zutaten:

1 frisches Eigelb, Salz, 1 TL Senf, 1 EL Zitronensaft, 1 EL Wein-Gelee/Kir Royal oder Vinchili (für die, die es schärfer mögen), 1/8 l gutes Öl, 1 Becher Crème fraîche

Alle Zutaten bereitstellen, denn sie müssen die gleiche Temperatur haben, besonders Eigelb und Öl. Eigelb mit etwas Salz und Senf salbig rühren. Erste Ölhälfte tropfenweise unterrühren, bis die Masse dick und steif wird.

Zweite Ölhälfte abwechselnd mit Zitronensaft und 1 EL Wein-Gelee/Kir Royal unterrühren, Mayonnaise muss eine steife Beschaffenheit haben.

Unter die fertige Mayonnaise den Becher Crème fraîche rühren und je nach Geschmack und Verwendung von weißem, rotem Wein-Gelee/Kir Royal oder Vinchili abschmecken.

Guten Appetit!

Pfiffige Rezept-Ideen mit Wein-Gelee



Dips zu Meeresfrüchten

Rezept
Nr. 1

Heute schon geliebt?