

Mayonnaise-Chili-Dip



Frisch zubereitete Mayonnaise

Dieser Mayonnaise-Dip lässt sich sehr schnell zubereiten und ganz unterschiedlich mit Curry, Kreuzkümmel, Paprika, Pfeffer oder anderen Zutaten variieren oder verfeinern.

Ich las immer, dass Mayonnaise schwierig zuzubereiten sei und man viele Dinge beachten müsse. Ei/er muss/müssen Zimmertemperatur haben. Es wird nur das Eigelb verwendet. Und das Olivenöl müsse man ganz langsam tröpfchenweise mit dem Schneebesen in das Eigelb rühren.

Das ist alles nicht richtig. Es geht viel einfacher und schneller. Man benötigt eine hohe, schmale Rührschüssel, gibt gutes Olivenöl hinein, das aufgeschlagene, ganze Ei dazu, den Senf, das Salz und in diesem Fall die zerkleinerte Chilischote und püriert alles kurze Zeit mit dem Pürierstab. Fertig ist eine schmackhafte Mayonnaise in noch nicht mal 2 Minuten.

Ich bin vor kurzem auf den [Maxomixx](#) von Bosch gestoßen, ein Pürierstab, mit dem sich dieser Dip auch zubereiten lässt. Der Maxomixx hat darüber hinaus aber noch eine ganze Menge Zubehör, so dass er sehr vielseitig anwendbar ist.

Dieser Dip lässt sich beliebig variieren und verwenden. Man kann ihn für Kurzgebratenes, gegartes Gemüse, sogar Pommes frites oder auch Fondue verwenden.

Oder man gibt ihn als Beilage für den kleinen Snackteller am Abend vor dem Fernseher mit diversen anderen Produkten.

Zutaten für 1 Person:

- 100 ml gutes Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- Salz
- 1 kleingeschnittene, rote Chilischote

Zubereitungszeit: 3 Min.

Chilischote putzen und quer in Ringe schneiden.

Öl in eine hohe, schmale Rührschüssel geben.

Ei aufschlagen und dazugeben. Chili und Senf hinzugeben. Salzen.

Mit dem Pürierstab pürieren. Mayonnaise abschmecken.

In eine kleine Schale füllen und servieren.



Mit dem Pürrierstab zubereiteter Dip