

Chilimayonnaise

Zutaten

- 1 Eigelb
- 1 EL Wasser
- 1/2 TL scharfer Senf
- Salz, Cayennepfeffer
- 1 Chilischote fein gehackt
- 125 ml neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

- zuerst das Eiweiß vom Eigelb trennen
- anschließend das Eigelb mit einem halben Teelöffel scharfen Senf, Salz, Cayennepfeffer und etwas Wasser mit einem Schneebesen gut verrühren
- das Öl mit dem Schneebesen langsam einrühren
- zum Schluss noch die Chilischoten klein schneiden und dazugeben

einen guten Appetit wünschen Ihnen
Andreas Hofmann & sein Team vom Speckbacher Hof



**** Alpen Hotel

Speckbacher Hof GmbH

A-6069 Gnadental

Gnadental 2

Tel +43(0)5223 52511

Fax +43(0)5223 52511-55

www.speckbacherhof.at

info@speckbacherhof.at



Speckbacher's Profi-Tipp

*Nach dem Schneiden der Chili
unbedingt die Hände waschen
und mit den Händen nicht in
die Augen fahren*