

# Rezept für Aioli

# Rezept für Aioli

## Zutaten:



4 -6 Knoblauchzehen

1Tl Senf

1/4l Olivenöl

1/2 Esslöffel Essig oder Zitronensaft

2 Eigelb

Salz und Pfeffer

Petersilie für die Garnitur

## Zubereitung:

Knoblauchzehen pressen und mit den Zutaten, außer Öl und Senf, gut vermengen. Mit dem Handrührer weiter rühren und Tropfenweise Olivenöl (muss Zimmertemperatur haben) hinzugeben bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Wenn die Aioli zu einer cremigen Masse geworden ist schmecke ich die Aioli noch mit dem Senf ab und lasse die Aioli ca. 12 Stunden ziehen, dann schmeckt Sie am besten.

*zu den Butter und Marinaden Rezepten*

*zu den Grillrezepten*