



# Röstzwiebel - Estragon Mayonnaise

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Zu kaltem, gebratenem Fleisch, einfach und schnell

## Zutaten

- 2 Eigelbe
- 350 ml Sonnenblumenöl
- 1 Spritzer Essig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz, Pfeffer oder etwas Cayenne
- 150 g Gemüsezwiebeln in Scheiben oder Röstzwiebeln aus dem Supermarkt
- 1 Tl gehackte Estragon Blätter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Aus den Eigelbe, Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer oder etwas Cayenne mit dem Sonnenblumenöl eine herkömmliche Mayonnaise rühren, einige gehackte Estragon Blätter unterheben.

### Schritt2

Die Zwiebelscheiben salzen und pfeffern, etwas Mehl darüber streuen und in der 180° C heißen Frittüre knusprig heraus backen. Auf Küchentrepp abkühlen lassen, grob hacken und unter die Mayonnaise geben.

**Rezeptart:** Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/roestzwiebel-estragon-mayonnaise/>