



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 Küchenkrepp abkühlen lassen, grob hacken und unter die Mayonnaise geben.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

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