



Schnelle Röst - Zwiebel - Mayonnaise

- **Portionen:** 5-7
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-7', 'yield' : " } });
```

Zu kaltem Fleisch, Roastbeef, Schweine - oder Kalbsbraten, gebackenen Kartoffeln und Vielem mehr

Zutaten

- Für die Mayonnaise:
- (Geht natürlich auch mit einem guten Fertigprodukt)
- 2 Eigelbe
- 350 ml Sonnenblumenöl
- 1 Spritzer Essig
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Tl Senf
- Etwas Rosenpaprika
- 1 El frischen, gehackten Estragon
- 150 g Gemüsezwiebeln in Scheiben oder
- Röst - Zwiebeln aus dem Supermarkt
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Aus den Eigelbe, Essig, Zitronensaft, Salz, Pfeffer oder etwas Cayenne mit dem Sonnenblumenöl eine herkömmliche Mayonnaise rühren und die gehackten 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 ablaufen lassen, abkühlen, grob hacken.

Schritt3

Unter die Mayonnaise rühren oder auch die Röst - Zwiebeln verwenden

Rezeptart: Mayonnaise Saucen **Tags:** vieles mehr

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schnelle-roest-zwiebel-mayonnaise/>