

# 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 Küchenkrepp 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/>