



heidi.strobl@kurier.at  
florian.holzer@kurier.at

— KOCH-INSPIRATION —

## GANZ MIT OHNE

**M**ayonnaise selbst zu machen ist keine Hexerei und bedarf nur weniger Zutaten: Ei, Öl, Säure, Senf, Gewürze. Wer rohe Eier meiden möchte, kann auch eine pflanzliche Basis verwenden. Dafür Sojadrink oder Kichererbsenwasser, Senf und Zitronensaft oder Weißweinessig mit einem Pürierstab oder im Mixer kräftig vermischen, dann bei laufendem Mixer sehr langsam Öl zugießen, mit Salz, Pfeffer, Chili, etc. abschmecken. Wer seine Mayonnaise aber doch lieber fertig kaufen möchte, für den hat die traditionsreiche Wiener Delikatessen-Manufaktur Rösel, die eigentlich für saftige Eisalate, üppige Trüffelmayonnaisen und feine Gemüsesalate steht, jetzt auch eine vegane Variante entwickelt. Für die Perfektion hat Firmenchef Roland Singer Starköchin Kim Sohyi (Kim kocht) zurate gezogen. Herausgekommen ist ein eleganter und vollwertiger Ersatz für frische Mayonnaise, samtig und ausgewogen. Ideal für Festessen mit veganen Gästen.

Delikatessen-Manufaktur Rösel, Wien 9, Sechsschimmelgasse 9,  
so-gut.at, roesel.wien

