

# Japanische Mayonnaise

Perfekt für Onigiri, Sushi und japanische Pfannkuchen. Japanische Mayonnaise ist besonders mild und weniger fettig. Dafür enthält sie mehr Eigelb und wird mit Reisessig gewürzt. Außerdem finden sich in japanischer Mayonnaise Geschmacksverstärker. Für selbstgemachte Mayonnaise kannst du den Umami-Geschmack ganz einfach mit Katsuobushi oder Shiitake-Dashi erzeugen.



Japanische Mayonnaise | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 2 Eigelb | 200 Milliliter Öl | 2  
Esslöffel Reisessig | 1 Teelöffel Zucker | 0,5 Teelöffel Salz  
| Optional: 1 Esslöffel [Katsuobushi](#) oder [Shiitake-Dashi](#)



Japanische Mayonnaise | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (2 Minuten):** 1. Eigelb mit einem Rührbesen oder Mixer aufschlagen. 2. Öl ganz langsam hinzugeben, bis eine Emulsion entsteht und die Mayonnaise fest wird. 3. Mayonnaise mit Reisessig, Zucker und Salz würzen, nochmals aufmixen. 4. Sofort servieren bzw. weiterverarbeiten oder kalt stellen.

Jetzt noch mehr [japanische Rezepte](#) oder [Rezepte für Mayonnaise & Senf](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 457 Kalorien | 49,3 Gramm Fett | 1,3 Gramm Kohlenhydrate | 1,7 Gramm Eiweiß