American Burger Sauce

1 Eigelb
1 EL Essig
1 TL gestr. Zucker
1 TL gehäuft Senf, mittelscharfer
125 ml Sonnenblumenöl
50 g Tomatenketchup
30 g Zwiebel(n). (Metzger-), pürierte
15 g Gewürzgurken
1 EL gehäuft Petersilie, fein gehackte
1 TL gestr. Salz
2 TL Zitronensaft
1 Zehe/n Knoblauch,optional

Zubereitung

Arbeitszeit: ca, 10 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 8 Min. / Schwierigkeitsgrad: normal

Eigelb, Essig, Senf und Zucker ein paar Sekunden verquirlen. Dann langsam und mit wenigen Tropfen beginnend, das Öl hinzufügen. Nach den ersten 20 ml kann die Zugabegeschwindigkeit erhöht werden, Wird das Öl zu schnell hinzugefügt, kann es Probleme mit der Bindung geben und die Mayonnaise trennt sich. Die Mayonnaise sollte eine feste Konsistenz haben.
Ketchup mit der fein geschnittenen Metzgerzwiebel, der Gewürzgurke, dem Zitronensaft, der Petersilie und evtl. dem Knoblauch pürieren und mit der Mayonnaise verquirlen.