

# Alice Schwarzer: Rote Bete mit Mayonnaise

---

😊 [happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/alice-schwarzer-rote-bete-mit-mayonnaise](https://happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/alice-schwarzer-rote-bete-mit-mayonnaise)

## Zutaten:

- 500g frische Rote Bete Knollen
- 1 Eigelb
- geschmacksneutrales Öl, z.B. Sonnenblumen-oder Erdnuss-Öl, kein Olivenöl!
- Senf oder Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Rote Bete Knollen gründlich waschen und bürsten. In Salzwasser aufsetzen und zugedeckt ca. 45 Minuten kochen. Dann abgießen und etwas abkühlen lassen. Die Haut abziehen, dabei möglichst Gummihandschuhe tragen, da die Bete stark färbt. Die Knollen in Würfel schneiden.

Für die Mayonnaise das Eigelb in eine kugelförmige Schale geben, mit einem Schneebesen verquirlen und dann tropfenweise das Öl einschlagen. Dabei ständig rühren, sonst wird die Masse nicht fest. Zum Schluß mit Senf oder Zitronensaft, Pfeffer und Salz abschmecken.

Zusammen mit der Roten Bete servieren.

## Tipp:

Statt des Eigelbs könnte man auch 2 zerdrückte Knoblauchzehen nehmen. Dann wäre es keine Mayonnaise, sondern eine südfranzösische Aioli. Für diese Vorspeise eignen sich auch andere Knollengemüse, z.B. Kohlrabi, Teltower Rübchen oder weiße Rüben/Navets.

Rezept: Alice Schwarzer

Quelle: alfredissimo! 10. Februar 1995