31.10.2025 04:41 1/1 Aiolie

Aiolie:

... ist eine aus dem Mittelmeerraum stammende kalte Creme, die vor allem aus Knoblauch, Olivenöl und Salz besteht. Aioli wird als Vorspeise mit Brot oder Oliven sowie als Beigabe zu Fleisch, Fisch, Pizza und Gemüse serviert.

Ein Rezept zur Aioli wurde erstmals im Jahr 1024 schriftlich festgehalten. Die Sauce wird aber bereits länger zubereitet. Aus der Aioli entstanden durch Verfeinerungen und Rezeptzugaben zahlreiche Varianten. Am bekanntesten ist heute die Variante aus Maó (spanisch Mahón) auf Menorca.

Ich habe hier noch eine weitere Variante mit Aufgenommen. Diese, ist neben der klassischen und recht ölhaltigen Variante, eine mit Milch verlängerte und somit etwas leichtere Aiolie.

Zutaten:

klassisch
200 ml Öl nur Olivenöl könnte zu bitter werden. (2/3 + !/3 Olivenöl ist mein Favorit)
5 Eigelb
3 - 4 St. Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
etwas Zitronensaft

mediterrane

Zubereitung:

Tip:

Historie:

Grillen Essen und Mehr

From:

https://www.ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:aiolie?rev=1647872729

Last update: 25.03.2022 18:16

