

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 + 1/3 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://ddws.de/> - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

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

Last update: **25.03.2022 18:16**

