

**Klaus-Werner Wagner's Rezeptarchiv**  
**Chillimayonnaise**

**Zutaten für 6 Portionen:**

300g Mayonnaise (möglichst hausgemacht),  
2 rote Thai-Chilischoten,  
je ¼ TL Kreuzkümmel,  
Koriandersaat,  
Kurkuma und Chilipulver,  
1 TL Vollrohrzucker,  
1 EL Zitronensaft,  
1 EL glatte Petersilie oder andere Kräuter- fein gehackt,  
Meersalz

**Zubereitung:**

Die Gewürze im Mörser zerreiben, die Chilischoten zufügen, ebenfalls mörsern und in eine Schüssel umfüllen. Alle anderen Zutaten dazu geben und gut vermengen.