



Senf – Dijon-Senf Hausgemacht

15 Min



Zutaten für 1 Personen

<input type="checkbox"/> Senfmehl braun nicht entölt	200 Gramm
<input type="checkbox"/> Essig weiß	200 ml
<input type="checkbox"/> Weißwein trocken	100 ml
<input type="checkbox"/> Honig flüssig	2 EL
<input type="checkbox"/> Meersalz	2 EL
<input type="checkbox"/> Olio di Oliva - geschmacksneutrales Olivenöl	2 EL

Zubereitung

Geschichte:

1. Im 13. Jahrhundert erhielt die französische Stadt Dijon das Monopol für Senfherstellung. Nach dem europäischen Codex für Senf muss der Dijon Senf aus braunem Senfkörnern hergestellt werden. Aus alter Tradition heraus werden die Senfkörner nicht entölt, was dem Senf sein geschmacklich besonders volles Aroma verleiht.

Zubereitung:

2. Das Senfmehl mit den restlichen Zutaten mischen. Anschließend mit dem Pürierstab zu einer breiigen Konsistenz mixen.
3. Zur Förderung der Fermentation den Senf sechs bis sieben Stunden offen stehen lassen, öfters durchrühren.

4. In vorbereitete Twist off Gläser füllen und mindestens 3 Wochen geschlossen durchziehen lassen.

Anmerkung:

5. Eine der bekanntesten Dijonsenfvarianten ist der Estragonsenf.
6. Das dazu passende Senfmehl bekommt man in der Apotheke.