

HONIGSENF



5	Schuss	heißes Wasser
200	g	Honig
5	TL	Obstessig
5	Prise	Salz
300	g	Senfmehl
5	EL	Sonnenblumenöl
5	Prise	Pfeffer

- 1 Das Senfmehl mit dem Honig, Öl, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel/Schale verrühren. Wenn der Senf zu "pappig" ist, die Masse mit etwas heißem Wasser oder klare Suppe glattrühren.
- 2 Den Honigsenf in ein sauberes Glas füllen und am besten kühl aufbewahren. So gelagert hält er sich ca. 4 Monate.