

SELBSTGEMACHTER ORANGENSENF

Senf selber machen ist gar nicht so schwer, mit dem Rezept für selbstgemachten Orangensenf klappt bestimmt!



📋 Zutaten für 1 Portionen

| | | |
|-----|-----|-------------------|
| 250 | ml | Weißwein-Essig |
| 125 | g | gelbe Senfkörner |
| 125 | ml | Orangensaft |
| 2 | Stk | Orangen, Abrieb |
| 63 | g | Rohrzucker |
| 40 | g | braune Senfkörner |
| 3.5 | TL | Salz |
| 1 | Stk | Ingwer, ca. 4 cm |
| 5 | g | Koriander |

⌚ Zeit

20 min. Gesamtzeit 20 min. Zubereitungszeit

⚠️ Zubereitung

- 1 Zuerst Orangensaft zu etwa 100ml einreduzieren und auskühlen lassen. Zesten mit Zucker vermengen und Senfkörner bzw. Koriander je nach Geschmack zerkleinern bis mahlen, dazu kann eine Kaffeemühle verwendet werden.
- 2 Nun die restlichen Zutaten einmengen und alles zu einer gleichmäßigen Masse vermengen. Nach Bedarf noch mit einem Pürierstab zu einer breiigen Masse verarbeiten und über Nacht offen stehen lassen. Am nächsten Tag in saubere Gläser füllen und verschlossen kühl und dunkel lagern.

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | | |
| | | | |

| |
|--|
| |
|--|