

Süßen Senf selber machen



170	g	Senfkörner, weiß und braun
1	Prise	Nelkenpulver
120	g	Zucker, braun
1	EL	Honig
60	ml	Weinessig
100	ml	Wasser
1	Prise	Salz

- 1 Für den **süßen Senf** zuerst die Senfkörner entweder in einer Mühle oder per Hand im Mörser grob mahlen.
- 2 Danach das Wasser (in der Mikrowelle, Wasserkocher oder im Topf) kurz aufkochen, über die Senfkörner gießen, für rund 10 Minuten ziehen und abkühlen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit eine Pfanne (ohne Öl oder Fett) erhitzen, dann den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen - dabei ständig rühren.
- 4 Anschließend den karamellisierten Zucker zusammen mit dem Honig, dem Essig, einer Prise Salz und den Nelkenpulver in die Senfkörner-Flüssigkeit einrühren und mit einem Handrührgerät für ca. 5-8 Minuten rühren, bis eine homogene Masse entsteht