

Süßer Senf – Weißwurstsenf



Zutaten:

für ca 250g Weißwurstsenf (süßer Senf)

80 g gelbe oder weiße Senfkörner*

20g braune Senfkörner*

1 Prise Nelkenpulver

1/2 TL Salz

60 g brauner Zucker

30 g Honig

60 ml Weinessig

80 ml Wasser

1. Zuerst die Senfkörner grob mahlen und mit 80ml kochendem Wasser übergießen. Danach 15min stehen lassen.

2. Zucker in einer Pfanne

karamellisieren, mit Weinessig ablöschen und wieder flüssig werden lassen.

3. Jetzt alle Zutaten gut miteinander vermischen

und den Senf ca drei Wochen im Kühlschrank ziehen lassen.