

# 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.