

Süßen Senf selber machen



Zutaten für 6 Portionen

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 Wer Süßen Senf selber machen möchte, mahlt zunächst die Senfkörner in einer Mühle oder per Hand in einem Mörser grob.
- 2 Danach das Wasser (in der Mikrowelle, Wasserkocher oder im Topf) kurz aufkochen, über die grob gemahlenen Senfkörner gießen und rund 10 Minuten ziehen und dann abkühlen lassen.
- 3 In der Zwischenzeit den Zucker in eine Pfanne ohne Fett geben, die Pfanne langsam erwärmen und den Zucker - ohne Rühren - karamellisieren lassen.
- 4 Anschließend den karamellisierten Zucker mit dem Honig, dem Essig, einer Prise Salz und den Nelkenpulver unter die Senfkörner rühren. Dann mit den Rührbesen einer Küchenmaschine etwa 6-8 Minuten rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- 5 Den fertigen, süßen Senf am besten in saubere Schraubgläser füllen, fest verschließen und für gut 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.