

Zitronensenf



/ Nonna

DAUER: **20 MIN.**

NIVEAU: **EINFACH**

1. SCHRITT

Alle Zutaten gründlich miteinander verrühren. Dazu die Masse in eine Küchenmaschine geben und 10 Minuten rühren lassen. Dann noch einmal mit dem Zauberstab durchmischen.

2. SCHRITT

Die Masse in sterilisierte Gläser füllen und verschlossen im Kühlschrank aufbewahren. Den Senf mindestens drei Wochen ruhen lassen, damit sich das Aroma voll entfalten kann. Je älter der Senf wird, um so milder wird er.

ZUTATEN (FÜR 1 PORTIONEN)

ALLGEMEIN:

200 g	Senfmehl
200 ml	Weißwein
100 ml	Balsamicoessig (weiß)
50 g	Ingwermarmelade
1 TL	Zitronenschale
50 ml	Zitronensaft
2 TL	Meersalz
2 EL	Zitronenmarmelade

