

Honigsenf

lecker zu Weißwurst, Leberkäs, bayerischen Leckereien, kurzgebratenem Fleisch oder in eine Fischsoße gerührt

Zutaten für 2 Gläser à 250 ml

Die Senfkörner im Blitzhacker nicht zu fein mahlen. Mit dem Kurkuma in eine Schüssel füllen. 150 ml Wasser mit dem Salz und 3 EL Essig aufkochen lassen. Langsam das Senfpulver rühren, bis eine glatte und cremige Masse entstanden ist.

Den Honig zur Senfmasse geben und gründlich untermischen. Den Senf mit Pfeffer und Essig abschmecken.

Den Honig-Senf noch heiß in Gläser oder Steintöpfchen füllen. Verschließen und an einem kühlen Ort, aber nicht im Kühlschrank, 1 Woche durchziehen lassen.

Haltbarkeit: etwa 2 Monate an einem kühlen Ort; angebrochene Gläser in den Kühlschrank stellen.

Der Senf schmeckt besonders gut zu kurzgebratenem Fleisch, gebratener Leber und zum Fleischfondue. Salatsaucen bekommen durch Honig-Senf eine delikate Note. Etwas Honig-Senf mit ein wenig Sahne in den Fond von gebratenem Fisch gerührt, ergibt im



Zutaten für 2 Portionen:

150 g Senfkörner, gelbe

1 Msp. Kurkuma, gemahlen

2 TL Salz

4 EL Essig, (Weißweinessig)

200 g Honig, aromatischen

Pfeffer, weißer

Wasser