

# Weißwurstsenf

Die halbe Zwiebel mit den Nelken spicken.

Für den Sud das Wasser mit Essig, Puderzucker, Salz, Zwiebel, Wacholderbeeren und Pfefferkörner einmal gut aufkochen. Dann eine Viertelstunde nur noch ziehen lassen, fünf Minuten vor Schluss noch das Lorbeerblatt dazugeben.

In einer Schüssel vermischt man das gelbe und grüne Senfmehl mit dem braunen Zucker und verrührt dann alles mit dem erkalteten und durchgeseibten Sud. Am nächsten Tag in vorbereitete Schraubgläser abfüllen.

Der Senf ist zunächst sehr scharf, wird dann aber mit der Zeit schnell milder.

## Zutaten für 1 Portionen:

**250 g** Senfkörner, gelbe, gemahlene

**250 g** Senfkörner, grüne, gemahlene

**500 g** Zucker, brauner (Farinzucker)

**1 Liter** Wasser

**½ Liter** Essig (5 %)

**1 EL** Puderzucker

**2 EL** Salz

**½** Zwiebel(n)

**3** Nelke(n), gespickte

**10** Pfeffer - Körner

Lorbeerblatt

**6** Wacholderbeere(n)