

# Weißwurstsenf selbstgemacht

Wasser, Essig, Farin- und Rohrzucker aufkochen und mit dem in einer Schüssel gemischten Senfmehl verrühren.  
Die Zwiebel mit Nelken spicken und mit der in Scheiben geschnittenen Zitrone unterrühren.  
Den Senf 4-5 Tage gut durchziehen lassen, dabei mehrmals umrühren, später dann in Gläser abfüllen.  
Er schmeckt wie jedes dieser Rezepte zuerst etwas bitter, das gibt sich aber bei längerem Durchziehen. Wenn man es etwas schärfer mag, dann kann man geriebenen, frischen Meerrettich unter einen Teil davon ziehen, so hat man gleich zwei verschiedene Senf-

## Zutaten für 1 Portionen:

**1 ½ Liter** Wasser  
**½ Liter** Essig  
**500 g** Zucker, Farinzucker  
**500 g** Rohrzucker  
**375 g** Senfkörner, gelbe, gemahlen  
**250 g** Senfkörner, grüne, gemahlen  
**1** Zwiebel(n)  
**1** Zitrone(n), ungespritzte  
Nelke(n)