

Estragon-Senf



1. Senfsaat in einer Schüssel mit Wasser bedecken und abgedeckt 2 Tage im Kühlschrank einweichen.
2. Senfsaat in ein nicht zu feines Sieb gießen, gut abtropfen lassen. In der Küchenmaschine mit Wein, Essig, Estragon, Honig, Kurkuma und 1 Tl Salz nicht ganz fein mixen. Dabei Senfmasse mit dem Teigspatel 2-3-mal nach unten schieben. Senf mit Salz abschmecken. In ein sterilisiertes Schraubglas füllen, mindestens 1 Tag im Kühlschrank reifen lassen. Der Senf hält sich gut verschlossen und sauber abgefüllt mindestens 1 Monat.

Für 1 Glas (ca. 300 g)

- 100 g Senfkörner (gelbe)
- 50 ml Weißwein (trocken)
- 50 ml Apfelessig
- 2 Tl Estragon (getrocknet)
- 40 ml Honig (mild, z.B. Akazienhonig)
- ½ Tl Kurkuma
- Salz

Außerdem:
sterilisiertes
Schraubglas (300 ml
Inhalt)