

Estragon-Senf



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)

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.