

Bayerischer Weisswurstsenf



2 Gläser

100 Gramm gelbe Senfkörner
80 Milliliter Wasser
50 Gramm brauner Zucker
20 Gramm Honig
60 Milliliter Weißweinessig
1 Prise gemahlene Nelken
2 sterile Gläser

1. Die Senfkörner in einer Mühle mahlen oder mörsern. Anschließend in eine Schüssel geben. Das Wasser im Topf aufkochen, über die grob gemahlenen Senfkörner gießen und etwa 10 Minuten ziehen und anschließend abkühlen lassen. Derweil den Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Dabei bitte kein Fett verwenden, sondern ständig umrühren.
2. Den karamellisierten Zucker mit dem Honig, dem Weißweinessig und der Prise Nelken in die Schüssel geben. Mit einem Handrührgerät, einem Stabmixer oder in einem Standmixer den Sud gut miteinander verquirlen. Die Masse in die sterilen Gläser füllen, mit einem Deckel gut verschließen und mindestens 3 Tage im Kühlschrank ruhen lassen. Fertig ist der süße Senf!