

SÜSSER SENF



150 ml Wasser		
100	ml	Weißweinessig
50	g	Zucker
30	g	Honig
1	Prise	Nelkenpulver
10	g	Salz
1	Zweig	Estragon
250	g	gelbe Senfkörner

- 1 Wasser, Weißweinessig, Zucker, Nelkenpulver, Honig, Salz und Estragon in einem Topf zum Kochen bringen.
- 2 Die Flüssigkeit vom Herd nehmen, in eine Schüssel umgießen und auskühlen lassen. Estragon entfernen.
- 3 Für feinen Senf die Senfkörner in der Kräuter- und Gewürzmühle mahlen. Für körnigen Senf im Multi-Zerkleinerer mahlen. Die gemahlenen Senfkörner in den Multi-Zerkleinerer geben.
- 4 Die kalte Flüssigkeit nach und nach dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Senf in Gläser umfüllen und 2 bis 3 Wochen ziehen lassen. Der Senf ist zwar sofort essbar, schmeckt aber sehr scharf. Diese aggressive Schärfe verflüchtigt sich erst nach einigen Wochen.