

Senf

Zutaten:

200g Senfkörner
150 ml Balsamico (Bianco)
150 ml Weisswein
2 EL Salz
2 EL Honig
1 Schuss Rapsöl

Zubereitung:

Für einen feinen Senf die Senfkörner etappenweise sehr fein mahlen oder mit einem Mörser zu Senfmehl verarbeiten.

Dieses Mehl anschliessend durch ein feines Sieb geben,
die restlichen Zutaten separat vermengen, dazugeben und gut vermengen.

Möchte man den Senf etwas gröber haben,
werden die nur grob gemahlenen Senfkörner nicht durchgeseibt.

Damit sich der Senfgeschmack so richtig entfalten kann,
solle er einige Stunden offen quellen und manchmal umgerührt werden.
Anschliessend kann er in Gläser gefüllt und verschlossen werden,
und im Kühlschrank noch ca. 3 Wochen nachziehen bis er Verwendung findet.

Es können auch Kräuter wie z.B. Schnittlauch mit untergerührt werden.



