

Selbstgemachter Senf zum Verschenken

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 8 Gläser

170 g brauner Zucker
115 g Senfpulver
250 ml Apfelessig
60 ml Honig
3 Eier

Besonderes Zubehör

Schraubgläser (à 100 ml)

Hast du jemals selbstgemachten Senf probiert? Wenn du zum Geburtstag oder zu Weihnachten verzweifelt nach einem Geschenk suchst, das du mit viel Liebe selber in deiner Küche zubereiten kannst, und das auch die herzhaften Gemüter erfreut, dann empfehle ich dir diesen Senf.

Mit dem herkömmlichen Senf aus dem Supermarkt hat dieses Rezept nichts zu tun. Brauner Zucker und Honig geben ihm eine leichte Süße, die besonders gut zu Geflügel und Fisch passt. Aber auch in Salatdressings, Chutneys oder auf dem Sandwich macht sich das Geschenk aus der Küche gut.

Der Senf schmeckt nach **1 Woche Reifezeit** am besten

und hält sich ca. 2 Monate im Kühlschrank. Du solltest ihn nur mit einem Plastik-, Keramik- oder Holzlöffel entnehmen: Metall sorgt dafür, dass sich der Essig wieder trennt, ausserdem kann der Senf einen leicht metallischen Geschmack annehmen.

- 1 -

Braunen Zucker und Senfpulver mischen. Honig und Essig dazugeben und verrühren. Eier verquirlen und unterrühren.

- 2 -

Im heißen Wasserbad so lange rühren, bis die Masse andickt. Der Senf sollte eine Temperatur von 80 °C haben.

- 3 -

In Gläser abfüllen, luftdicht verschließen und auskühlen lassen.