

Senf ohne Zucker: Jetzt wird's extrascharf

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Gläser

Für den Senf

150 g Senfkörner
100 ml Branntweinessig
10 g Salz
150 ml Wasser

Besonderes Zubehör

Verschließbare Gläser (für ca. 400 g Senf)
Hochleistungsmixer

Zum Würstchen, zu Kassler oder als Zugabe für aromatische Salatdressings: **Senf ohne Zucker** darf in keiner Küche fehlen. Wenn du keine Lust auf Zucker hast oder einfach ein echtes Raubein bist, darf es nur extrascharf sein. Oder du verwendest dieses Basisrezept einfach als Grundlage und verfeinerst den Senf ganz nach deinem Geschmack. Zum Beispiel mit Feigen, Kräutern oder einem Schuss Whisky.

- 1 -

Essig und Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

- 2 -

Für das Senfmehl Senfkörner im Hochleistungsmixer fein mahlen.

- 3 -

Senfmehl mit Essigwasser vermengen, Salz dazugeben und durchrühren. In Gläser geben und gut verschließen. Das Senfmehl nimmt jetzt nach und nach die Flüssigkeit auf.

- 4 -

Senf 2 Wochen ziehen lassen, erst dann ist er genießbar. Nach Belieben weiter verfeinern oder direkt essen.