Rezept

Bärlauchsenf

Ein Rezept von Bärlauchsenf, am 12.10.2024

Zutaten

100 g	gelbes Senfmehl (Reformhaus)
100 ml	Weißweinessig
1 Bund	Bärlauch
2 TL	Salz
100 ml	Weißwein

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Senfmehl mit Salz mischen. Essig und Weißwein unterrühren, bis eine fast flüssige Masse entsteht. Zugedeckt über Nacht quellen lassen.

2. Bärlauch waschen und fein hacken, unter den Senf mischen. Falls er zu fest geworden ist, noch etwas Weißwein oder Wasser unterrühren. In ein Schraubglas füllen und kühl und dunkel mindestens 4 Wochen ruhen lassen.