

Rezept

# Bärlauchsenf

Ein Rezept von Bärlauchsenf, am 24.04.2024

## Zutaten

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

## 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.