

Rezept

Bärlauchsenf

Ein Rezept von Bärlauchsenf, am 13.06.2026

Zutaten

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