

Rezept

Feiner Senf aus Senfmehl

Ein Rezept von Feiner Senf aus Senfmehl, am 25.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|---|
| 200 g feines, gelbes Senfmehl | 2 Knoblauchzehen |
| 4 Salbeizweige oder 8 Zweige Thymian | 1/4 l Sherryessig |
| 2 TL Salz | 1-2 EL Birnendicksaft, Honig oder Puderzucker |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Senfmehl mit 1/4 l Wasser verrühren und 30 Min. quellen lassen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Salbei waschen, trockenschütteln und grob zerkleinern. Knoblauch und Kräuter mit Essig, Salz und Birnendicksaft aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Min. ziehen lassen.
2. Den Essig durch ein feines Sieb abgießen und mit dem Handrührgerät unter das Senfmehl rühren, bis der Senf cremig ist. (Im Blitzhacker wird der Senf besonders fein.) In Gläser füllen, so dass keine Luftblasen im Senf sind und einige Tage durchziehen lassen. Den Senf dann kühl und dunkel aufbewahren.