

Rezept

Grober Grillsenf

Ein Rezept von Grober Grillsenf, am 27.04.2024

Zutaten

6 Knoblauchzehen	5-6 Zweige Thymian
1 EL Koriander	1 TL gemahlener Kreuzkümmel
200 ml Weißweinessig	2 TL Salz
3 EL Zucker	100 g Senfmehl (aus gelben Senfkörnern)
100 g braune Senfkörner	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 160 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Thymian waschen und trocken schütteln. Beides mit Korianderkörnern, Kreuzkümmel, Essig, Salz, Zucker und 200 ml Wasser in einem Topf aufkochen und offen bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, mit Senfmehl und Senfkörnern mischen. Abkühlen lassen und abgedeckt im Kühlschrank 3-4 Tage ziehen lassen.
2. Danach die Mischung im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab grob pürieren. Das Püree möglichst ohne Luftblasen in Schraubdeckelgläser füllen. Die Gläser verschließen und den Senf im Kühlschrank mindestens 1 Woche ruhen lassen.