Rezept

Honigsenf

Ein Rezept von Honigsenf, am 19.09.2025

Zutaten

2	Schalotten
1 Stängel	Dill
½ TL	gemahlene Kurkuma
70 g	gelbes Senfmehl
1 TL	Zitronensaft
1	Knoblauchzehe
70 ml	Aceto balsamico bianco
	Salz
150 g	cremig gerührter Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 910 kcal

Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und grob würfeln. Den Dill waschen und trocken schütteln. Den Essig mit den Schalotten- und Knoblauchwürfeln, der Kurkuma und 1 gestrichenen TL Salz in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Herdplatte ausschalten. Den Dillzweig in den Topf geben und den Essigsud auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt etwa 10 Min. ziehen lassen.

2. Das Senfmehl in eine Schüssel geben. Den Dill aus dem Topf nehmen und den Sud noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Hälfte des Honigs unterrühren. Den Sud durch ein Sieb zum Senfmehl gießen, alles mit dem Schneebesen kräftig verrühren und nochmals 10 Min. ziehen lassen.

3. Die Senfmehlmasse mit dem Stabmixer fein pürieren. Den restlichen Honig und den Zitronensaft unterrühren. Den Honigsenf mit etwas Salz abschmecken, in ein sauberes Twist-off-Glas füllen und verschließen. Den Senf mindestens 12 Std., besser 2 bis 3 Tage, reifen lassen.