Rezept

Honigsenf selber machen

Ein Rezept von Honigsenf selber machen, am 20.05.2025

Zutaten

60 g	gelbe Senfkörner (oder Senfmehl)
2 EL	Traubenkernöl oder Rapskernöl
1 TL	Meersalz
2-3 EL	flüssiger Honig
3-4 EL	Weißweinessig
	weißer Pfeffer aus der Mühle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Senfkörner in einer Kaffeemühle zu feinem Senfmehl mahlen oder alternativ Senfmehl verwenden. Mit 5 EL Wasser glatt rühren und ca. 10 Min. ruhen lassen.

2. Dann den Honig, das Öl und den Essig hinzufügen und alles fein pürieren.

3. Die Masse mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in ein sauberes Schraubglas füllen, gut verschließen und bis zum Servieren kühl stellen. Der Honigsenf hält sich im Kühlschrank 5-6 Monate.