

Rezept

## Körniger Senf

Ein Rezept von Körniger Senf, am 10.06.2026

### Zutaten

<b>3</b> Schalotten	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>2</b> Lorbeerblätter	5-6 Gewürznelken
<b>1 TL</b> Korianderkörner	<b>1 TL</b> Fenchelsamen
<b>200 ml</b> Weißweinessig	<b>2 TL</b> Salz
2-3 EL Zucker	<b>100 g</b> gelbe Senfkörner
<b>100 g</b> dunkle Senfkörner	

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

### Zubereitung

1. Schalotten und Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Lorbeer, Nelken, Koriander, Fenchel, Essig, Salz, Zucker und 200 ml Wasser in einem Topf 2-3 Min. kochen. Den Sud durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, mit den Senfkörnern mischen. 3 Tage zugedeckt quellen lassen.
2. Die eingeweichten Senfkörner im Blitzhacker oder mit dem Pürierstab grob pürieren. In Gläser füllen, so dass keine Luftblasen im Senf sind, kühl und dunkel mindestens 1 Woche ziehen lassen.