

Rezept

Körniger Senf

Ein Rezept von Körniger Senf, am 12.08.2024

Zutaten

3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter	5-6 Gewürznelken
1 TL Korianderkörner	1 TL Fenchelsamen
200 ml Weißweinessig	2 TL Salz
2-3 EL Zucker	100 g gelbe Senfkörner
100 g 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.