

Rezept

Kräutersenf

Ein Rezept von Kräutersenf, am 09.09.2024

Zutaten

250 g gelbes Senfmehl aus geschälten Senfkörner	150 ml Weißweinessig (7 % Säure)
2 Schalotten	4 Handvoll gemischte frische Kräuter wie Zitronenthymian, Thymian, Majoran, Oregano, Rosmarin, Minze, Petersilie und/oder Estragon
2 EL Salz	je 1 gute Msp. gemahlener Piment und gemahlene Kurkuma
1 TL gemahlener Koriander	1 EL Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 GLÄSER À 150 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Das Senfmehl in eine Schüssel geben und mit 200 ml kochendem Wasser aufgießen. Mit dem Essig verrühren. 5 Min. quellen lassen.

2. Inzwischen die Schalotten schälen und fein würfeln. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und ebenfalls fein hacken.

3. Schalottenwürfel, Kräuter, Salz, Gewürze und den Zucker zum Senfansatz geben und alles mit den Stabmixer 3 Min. kräftig durcharbeiten, bis der Senf glatt und geschmeidig ist. Sollte der Senf zu fest sein, noch etwas heißes Wasser zugeben.

4. Den Senf mit Salz und Essig abschmecken und in die sehr sorgfältig gereinigten Gläser füllen. Den Senf gut verschließen und mindestens 2 Wochen durchziehen und reifen lassen.