

Rezept

Scharfer Honig-Senf

Ein Rezept von Scharfer Honig-Senf, am 23.01.2025

Zutaten

200 g gelbes Senfmehl (aus Gewürzladen oder Apotheke)	200 ml Weißweinessig
2 EL flüssiger Honig	100 ml trockener Weißwein
2 EL Olivenöl	2 EL feines Meersalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser (à 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro**
Portion Ca. 1 g F, 1 g EW, 1 g KH

Zubereitung

1. Das Senfmehl mit Essig, Wein, Honig, Meersalz und Olivenöl in eine Schüssel geben und mit den Rührbesen des Handrührgeräts verrühren, bis eine breiige Konsistenz entsteht.

2. Die Senfmischung ca. 8 Std. offen stehen lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

3. Dann die Mischung in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und mit den Deckeln verschließen. Vor dem Verzehr an einem kühlen, dunklen Ort mindestens 3 Wochen durchziehen lassen, um bittere Anteile abzumildern. Der Senf hält sich 5-6 Monate.