

Rezept

Scharfer Senf

Ein Rezept von Scharfer Senf, am 23.04.2024

Zutaten

1 Schalotte	50 - 70 ml Rotweinessig
50 ml trockener Weißwein	50 g Zucker
Salz	1 Lorbeerblatt k
2 Gewürznelken	Pfeffer
70 g gelbes Senfmehl	30 g schwarze Senfsamen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 760 kcal

Zubereitung

1. Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. In einem Topf 100 ml Wasser mit 50 ml Essig, dem Weißwein, dem Zucker, den Schalottenwürfeln, 1 TL Salz, dem Lorbeerblatt und den Nelken einmal kurz aufkochen und dann bei schwacher Hitze 3 Min. ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Sud nach Geschmack mit Pfeffer würzen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Inzwischen das Senfmehl und die Senfsamen in einer Schüssel vermischen. Den lauwarmen Sud durch ein Sieb zur Senfmehlmischung gießen, mit dem Schneebesen kräftig verrühren und 10 Min. ziehen lassen.
3. Den Senf mit dem Stabmixer nach Belieben fein oder körnig pürieren. Den Senf mit Salz und Essig abschmecken, in ein sauberes Twist-off-Glas füllen und verschließen.