

Rezept

# Scharfer feiner Senf

Ein Rezept von Scharfer feiner Senf, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> helle, milde Senfkörner (ersatzweise helles Senfmehl)	<b>100 g</b> dunkle, scharfe Senfkörner (ersatzweise dunkles Senfmehl)
<b>50 g</b> Maisstärke	<b>150 ml</b> trockener Weißwein
<b>150 ml</b> Weißweinessig (7 % Säure)	<b>2</b> 1/2 EL Salz
<b>2 TL</b> Zucker	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 3 GLÄSER À 210 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Senfkörner sehr fein mahlen und durch ein Haarsieb in eine Schüssel sieben. Senfmehl und Maisstärke vermischen. 150 ml Wasser aufkochen, mit dem Weißwein und dem Essig vermischen.
2. Die Flüssigkeit unter die Senfmehlmischung in der Schüssel rühren, bis eine homogene, cremige Paste entstanden ist. Die Paste mit Salz und Zucker würzen.
3. Den Senf in die sehr sorgfältig gereinigten und mit kochend heißem Wasser ausgespülten Gläser füllen. Vor dem ersten Probieren mindestens 2 Wochen durchziehen lassen.