Rezept

Selbst gemachter Senf

Ein Rezept von Selbst gemachter Senf, am 17.05.2025

Zutaten

1	Zwiebel
je 2	Wacholderbeeren und Nelken
2	Lorbeerblätter
2 TL	Salz
100 g	schwarze Senfkörner
1 EL	Apfeldicksaft oder Zuckerrübensirup
2	Knoblauchzehen
1 Tl	Korianderkörner
1/4 l	Apfelessig
2 EL	Zucker
100 g	gelbes Senfmehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Twist-off-Gläser (je etwa 150 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und halbieren. Beides mit Wacholderbeeren, Nelken, Korianderkörnern und Lorbeerblättern in einen Topf geben. Den Apfelessig und 1/4 l Wasser dazugießen, das Salz unterrühren. Den Sud zum Kochen bringen und offen etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

2. Den Zucker, die Senfkörner und das Senfmehl in einer Schüssel mischen. Den Sud durch ein Sieb dazugießen und unterrühren. Das Ganze zugedeckt etwa 2 Tage an einem kühlen Ort ruhen lassen.

3. Den Senfansatz dann in der Küchenmaschine oder in einem Mixer mit dem Apfeldicksaft oder dem Zuckerrübensirup mischen und sehr fein durchmixen. Den Senf in die gründlich gesäuberten Gläser füllen, gut verschließen und vor dem Gebrauch noch 1 Woche ziehen lassen. Kühl aufbewahren.