

Rezept

Süßer Senf zur Weißwurst

Ein Rezept von Süßer Senf zur Weißwurst, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|--|
| 1 kleine Zwiebel | 2 EL dunkler Waldhonig |
| 2 Gewürznelken | 3 Wacholderbeeren |
| 5 Pfefferkörner | 1 kleines Lorbeerblatt |
| Salz | 3 EL Essigessenz |
| 125 g gelbes Senfmehl (Reformhaus) | 40 g grünes Senfmehl (Reformhaus) |
| 175 g brauner Zucker | 2 TL geriebener Meerrettich |

Rezeptinfos

Portionsgröße 500 g | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 30 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und vierteln, mit gut 350 ml Wasser, Honig, Gewürzen, etwa 1½ TL Salz und Essigessenz 15 Min. leise köcheln, dann abkühlen lassen.

2. In einer Schüssel beide Senfmehle mit braunem Zucker mischen. Essigsud durch ein Sieb gießen und so viel davon unter die Senfmehle rühren, bis ein ziemlich flüssiger Brei entstanden ist. Restlichen Essigsud aufheben, den Senf zugedeckt bei Zimmertemperatur bis zum nächsten Tag quellen lassen.

3. Den Meerrettich und nach Bedarf weiteren Essigsud einrühren, bis der Senf zähflüssig vom Löffel tropft. Den Senf in Steinguttöpfchen oder Gläser füllen und im Kühlschrank mindestens 1 Woche ruhen lassen. Der Senf hält sich genauso lang wie gekaufter.