

Rezept

# Süßer Senf

Ein Rezept von Süßer Senf, am 09.09.2024

## Zutaten

<b>125 g</b> braune Senfkörner	<b>400 g</b> gelbe Senfkörner
<b>250 g</b> gelbes Senfmehl	<b>1 kg</b> brauner Zucker
<b>3</b> Zwiebeln	<b>750 ml</b> Weißweinessig (7 % Säure)
<b>4</b> Lorbeerblätter	<b>6</b> Gewürznelken
<b>1 EL</b> Senfkörner (die nicht gemahlen werden)	<b>1 EL</b> Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 GLÄSER À 300 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Die Senfkörner grob mahlen. Die beiden groben Senfmehlsorten, feines Senfmehl und den Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

---

2. Den Essig mit 375ml Wasser, den Zwiebeln, den Lorbeerblättern, den Gewürznelken, den Senfkörnern und dem Salz aufkochen und zugedeckt 30 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Vom Herd ziehen und die Gewürze abseihen.

---

3. Den heißen Sud unter die Senfmehlmischung rühren und mit Salz abschmecken. Den fertigen Senf in die vorbereiteten Gläser füllen, verschließen und den Senf an einem dunklen und kühlen Ort 4 Wochen durchziehen und milder werden lassen.