

Rezept

Weißwurstsenf

Ein Rezept von Weißwurstsenf, am 11.12.2024

Zutaten

1 Zwiebel	50 ml Weißweinessig
50 ml Rotweinessig	150 g Rohrohrzucker
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt
1 Prise Kümmelsamen	Salz
30 g gelbes Senfmehl	40 g grünes Senfmehl (etwas grober gemahlen; aus dem Gewürzladen)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Glas (ca. 350 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 925 kcal

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und grob würfeln. In einem Topf beide Essigsorten mit 100 ml Wasser, Zucker, Zwiebelwürfeln, Nelken, Lorbeerblatt, Kümmelsamen und 1 gestrichenen TL Salz aufkochen lassen. Den Sud auf der ausgeschalteten Herdplatte zugedeckt etwa 10 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen das gelbe und das grüne Senfmehl in einer Schüssel vermischen. Den Sud nochmals aufkochen und dann etwa 1 Min. abkühlen lassen. Durch ein feines Sieb zur Senfmehlmischung gießen und alles mit dem Schneebesen kräftig verrühren. Die Senfmasse 10 Min. ziehen lassen.
3. Den Senf mit dem Stabmixer grob pürieren und mit Salz abschmecken In ein sauberes Twist-off-Glas füllen und verschließen. Vor dem Verzehr mindestens 12 Std., besser 2 bis 3 Tage, reifen lassen.