

Senf



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Peter Petersmann

Das Rezept ist durch durch Kräuterzugabe, geriebene Orangenschalen, Meerrettich, ganze Senfkörner usw. sehr variabel.

Zutaten:

50 Gramm Senfkörner (ganz oder gemahlen als Senfpulver)

60 ml Wasser

60 ml Apfelessig

Saft einer halben Zitrone

$\frac{1}{4}$ TL Salz

Kurkuma-Pulver

Honig

Zubereitung:

Wasser, Apfelessig und Senfkörner oder -pulver in ein Gewürzmühlenglas geben.

Mischung bedeckt im Kühlschrank quellen lassen. Bei Pulver genügen 90-120 Minuten. Wenn du ganze Senfkörner verwendest, am besten über Nacht stehen lassen.

Alle restlichen Zutaten hinzugeben und mit der Gewürzmühle zerkleinern.

Abschmecken und bei Bedarf Kurkuma, ganze Senfkörner usw.

zugeben. Wer einen süßlichen Senf möchte, gibt Honig dazu.