

Selbstgemachter Senf

Zutaten für 4 Personen

- * 250 g Senfkörner
- * 1 gehäufter EL Salz
- * 4 EL Zucker
- * 150 ml ca 5%-iger Weißweinessig

Zubereitung

1. Die Senfkörner fein mahlen, mit Salz & Zucker mischen.
2. Den Essig mit 180 ml Wasser aufkochen, abkühlen lassen und langsam in die Trockenmischung rühren (Handmixer oder Thermomix...)
3. Wer möchte kann noch weitere Kräuter kleingehackt dazu geben.
4. In einem Schraubglas hält sich der Senf im Kühlschrank eine Weile.

Guten Appetit!

