

Bärlauch - Senf

Kategorien: Grundrezept, Einmachen, Bärlauch, Alkohol

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Gelbe Senfkoerner
50	Gramm	Schwarze Senfkoerner
4	Bund	Baerlauch
2	Teel.	Ingwer; gemahlen
125	Gramm	Zucker
1	Teel.	Salz
300	ml	Weissweinessig
200	ml	Weisswein

Anleitung:

Die Senfkoerner mindestens 2 Stunden tiefkuehlen. Dann im Cutter fein mahlen. Den Baerlauch fein schneiden. Mit Ingwer, Zucker und Salz zum Senf geben.

Essig und Wein aufkochen. Siedendheiss unter Ruehren zur Senfmischung giessen. In gut gereinigte Glaeser fuellen und verschliessen. Mindestens 2 Wochen ziehen lassen.