

Kräutersenf - Scharfer

Kategorien: Pikant, Küche, Kalt, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Schwarze Senfkörner
2	Bund	Petersilie
2	Bund	Kerbel
6	Zweige	Estragon
2	Essl.	Kapern
1	Stück	Frische Ingwerwurzel
1/2	Teel.	Nelkenpulver
1/2	Teel.	Gemahlener Kardamom
120	Gramm	Zucker
1	Teel.	Salz
300	ml	Kräuter-Weinessig

Anleitung:

Senfkörner im Cutter feinmahlen, Kräuter und Kapern feinhacken. Ingwerwurzel schälen und feinreiben. Alle aufgeführten Zutaten gut vermengen, über Nacht offen in einer Schüssel stehenlassen. Am nächsten Tag in Gläser abfüllen