

Kräutersenf aus Dijon - Senf mit Würtzkräuter

Kategorien: Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

1	Ltr.	Weinessig
15	Gramm	Gemahlener Zimt
4	Gramm	Nelken
8	Gramm	Piment
3		Zwiebeln
3		Knoblauchzehen
1		Kräuterbündel (Estragon Thymian, Majoran, Lorbeer)
250	Gramm	Zucker
500	Gramm	Schwarzes Senfmehl

Anleitung:

Im Weinessig werden Zimt, gestossene Nelken, Piment, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, zerquetschte Knoblauchzehen und das feingewiegte Kräuterbündel mit dem Zucker zusammen unter Rühren mehrmals aufgekocht, zugedeckt und mindestens 6 Stunden zum Marinieren beiseite gestellt. Unter Umrühren wird der Senf noch einmal ca. 10 Minuten gekocht und abgekühlt in Steinguttöpfe abgefüllt.