

Meerrettich - Senf

Kategorien: Eingemachtes, Sauce, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Weisse Senfkörner
200	ml	Kräuter-Weinessig
200	ml	Wasser
1		Meerrettichwurzel; Menge Nach Geschmack !!
1		Apfel
1	Essl.	Zitronensaft
3	Essl.	Zucker
1	Teel.	Salz

Anleitung:

Senfkörner im Cutter feinmahlen. Essig und Wasser aufkochen, gemahlene Senf beifügen, unter Rühren kurz erhitzen, dann auskühlen lassen. Die Meerrettichwurzel schälen und feinreiben, zum Senf geben. Den Apfel schälen, feinraffeln und mit den restlichen Zutaten zum Senf geben.

Alles gut vermengen und in Gläser abfüllen.