

Kleine Gewürzkunde - Senf

Kategorien: Grundlagen, Informationen

Zutaten für: 1 Rezept

SENF

Anleitung:

Im ganzen wie auch gemahlen lassen Senfkoerner Geruch und Aroma Vermissten. Erst in Verbindung mit Fluessigkeit entwickelt sich der Typische brennende Geschmack. Senfkoerner verwendet man zum Wuerzen von Wurst, Marinaden, Beizen und Poekellaken. Einige Suppen, Saucen und Gemuesegerichte werden mit Senfpulver aromatisiert, doch dient dieses vorrangig zur Senfherstellung. Dazu mischt man den mildwuerzigen gelben Senf mit Wasser und Essig Oder Wein bzw. Most sowie dem schaerferen braunen oder schwarzen Senf, der nur zur Senfherstellung verwendet wird. Das Mengenverhaeltnis der Mehle sowie die Auswahl der Gewuerze bestimmen Den Geschmack des fertigen Senfs - sie bleiben jedoch oft gut Gehuetetes Firmengeheimnis. Von suess bis feurigscharf reicht das Angebot, aus dem wir im Handel waehlen koennen.