

Selbstgemachter Senf

Kategorien: Grundrezept, Senf

Zutaten für: 1 Rezept

120	Gramm	Gelbe Senfkörner
6	Essl.	Kaltes Wasser
125	ml	Champagneressig oder anderer feiner Weißweinessig
1	Teel.	Salz Pfeffer
2	Teel.	Zucker
3-4	Essl.	Estragon oder Bärlauch; sehr fein gehackt Sonnenblumenöl

Anleitung:

Senfkörner in der Moulinette mahlen, mit kaltem Wasser anrühren und quellen lassen. Champagneressig (oder anderen feiner Weißweinessig) mit Salz und Pfeffer, Zucker und sehr fein gehacktem Estragon (oder Bärlauch) mischen, kurz erhitzen und abgekühlt unter die Paste rühren. Nach und nach etwas Sonnenblumenöl unterrühren, bis der Senf schön cremig ist.

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann