

Bärlauchsenf

Zutaten

250 g gelbe Senfkörner,
50 g schwarze Senfkörner,
4 Bund Bärlauchblätter,
2 Teelöffel gemahlener Ingwer,
125 g Zucker
1 Teelöffel Salz,
3 dl Weissweinessig,
2 dl Weisswein

Zubereitung

Die Senfkörner mindestens 2 Stunden tiefkühlen und anschliessen fein mahlen.
Den Bärlauch fein schneiden. Mit Ingwer, Zucker und Salz zum Senf geben. Essig und Wein aufkochen und unter Rühren zur Senfmischung giessen.
In gut gereinigte Gläser füllen und sofort verschliessen.
Mindestens für 2 Wochen ziehen lassen.