

Orangen - Estragon Senf

Zutaten:

2 Orangen, unbehandelte
250 g Paprikaschoten, gelbe
200 ml Essig (Weinessig)
2 TL Salz
1 EL Estragon, gehackter frischer
etwas Whisky
50 g Senfkörner

Orangenschale abreiben, Orangen auspressen. Saft und Orangenschale zum Kochen bringen, etwas abkühlen lassen.

Die Senfkörner darin ziehen lassen, danach etwa die Hälfte der Senfkörner in einer Gewürzmühle oder Kaffeemühle fein mahlen. Senfkörner, Senfpaste, Essig und Salz gut vermischen, gehackten Estragon unterrühren und in sterile Gläser füllen.

Senf mit einem runden Butterbrotpapier abdecken, das in Whisky getaucht wurde. Danach die Gläser verschließen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten