

Senf - selbstgemacht

Zutaten:

500 g Zucker
1 Zwiebel, (grob gehackt)
1/4 Liter Wasser
3 Nelken
2 Lorbeerblätter
8 Wacholderbeeren
2 Körner Pfeffer
1 Liter Essig (Weinessig)
250 g Senf, gemahlen, gelb
125 g Senf, gemahlen, grün

sieht aus wie süßer Senf ist aber etwas scharf

Das Wasser mit der Zwiebel, Zucker, Essig und den Gewürzen mind. 20 Min. kochen lassen.

In einer großen Schüssel das Senfmehl vermischen. Den Sud durch ein Sieb über das Senfmehl geben und sehr gründlich verrühren. Wenn die Masse zu dick ist, mit etwas Wasser oder Essig verdünnen. Ich Schraubgläser füllen und kühl stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten