

Senf süß, wie wir ihn in Bayern lieben

Zutaten für 100 Portionen:

100 g Senfkörner, grüne, gemahlen

100 g Senfkörner

25 g Salz

125 g Zucker

1 TL Nelken, gemahlen

400 ml Wasser

150 ml Essig

Senfmehl und Nelkenpulver in eine hitzebeständige Schüssel geben, die Senfkörner grob mahlen und dazu geben.

Wasser mit Essig, Zucker und Salz aufkochen und mit dem Senfmehlgemisch verrühren. Der Brei darf nicht zu fest sein, da er sehr stark quillt.

In passende Gläser füllen und offen abkühlen lassen.

Wenn man ihn jetzt probiert, wird es eine große Enttäuschung geben. Frühestens nach drei Tagen bekommt er den typischen Geschmack und verliert die Bitterstoffe.

Seine volle Reife hat er nach drei Wochen.

Sollte das Endprodukt nach der Reife noch zu fest sein, kann man immer mit Wasser verdünnen.

Der Senf ist sehr lange haltbar, sollte aber dunkel stehen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten