

Senf selber machen



Zutaten

200 g gelbe Senfkörner
200 g Wasser
250 g Essig
40 g Kräuter (frische, getrocknete
oder gefrorene)
2 TL Salz
70 g Honig
1 - 2 El Olivenöl
Twist-off-Gläser

Zubereitung

Die Senfkörner in den Mixtopf geben und 1 Min. / Stufe 10 mahlen.

Wasser dazugeben und für 1 Min. / Stufe 4 verrühren und 15 Min. quellen lassen.

Die Marmeladegläser mit kochend heißem Wasser ausspülen und abtropfen lassen.

Die Deckel in einem Topf auskochen.

Essig, Kräuter, Salz und Honig für 6 Min. auf 80° / Stufe 5 garen.

Deckel abnehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Danach den Deckel wieder schließen, Messbecher einsetzen, Olivenöl auf Deckel gießen und 40 Sek. / Stufe 3 einrühren.

In Twist-off-Gläser füllen, im Kühlschrank aufbewahren und nach ca. 2 Wochen ist der Senf ganz „reif“, kann aber schon vorher „probiert“ werden und ist für ca. 3 Monate haltbar.