

Eingelegte Senfsaat

Nr. 3

Gerichte-Kategorie: Würzmittel

Allergene: -



Zutaten für 1 kg

Menge	Einheit	Artikel	Verarbeitungsgrad/CF-Stufe
400	g	Senfsaat, gelb	
300	ml	Apfelessig	
300	ml	Apfelsaft	
120	g	Kristallzucker	
18	g	Salz	
10	Stk.	Pfefferkörner, schwarz, ganz	
3	Stk.	Lorbeerblätter	
2	Stk.	Sternanis, ganz	
5	Stk.	Kardamom, ganz	

Vorbereitung

Die Senfsaat 1 Minute in gut gesalzenem Wasser sieden.

Absieben und kalt abspülen.

In ein heiss ausgespültes Einmachglas füllen.

Zubereitung

Aus den restlichen Zutaten einen Sud herstellen und 2 Minuten sieden lassen.

Über die Senfkörner giessen.

Fertigung

Das Glas verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkungen

Die eingelegte Senfsaat ist mindestens 6 Monate haltbar.

Die Senfsaat kann man fein pürieren, damit er als klassische Senfpaste verwendet werden kann.

Der Senf kann mit frischen gehackten Kräutern, wie Estragon oder Salbei, oder mit Fruchtsaft von Cassis angereichert werden.