

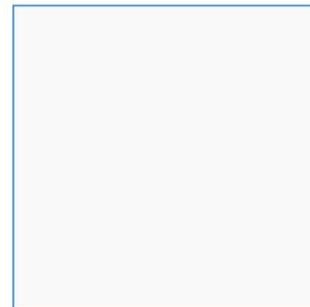
Schwarzer Senf

Nr. 2

Gerichte-Kategorie: Würzmittel

Allergene: Senf

Zutaten für 600 g



Menge	Einheit	Artikel	Verarbeitungsgrad/CF-Stufe
200	g	Trinkwasser	
10	g	Meersalz	unjodiert
120	g	Rotweinessig	
50	g	Honig	kristallin
120	g	Senfsaat, schwarz	
100	g	Knoblauch, schwarz	

Vorbereitung

Trinkwasser auf 50 °C erwärmen.

Meersalz und Honig dazu geben und darin auflösen.

Zubereitung

Schwarzen Knoblauch zum vorbereiteten Fond geben und fein pürieren.

Schwarze Senfsaat und Rotweinessig dazugeben und gut mischen.

Die Senf-Mischung für 7 Tage an einem trockenen und dunklen Ort gut zugedeckt, jedoch nicht luftdicht lagern.

Täglich gut umrühren.

Fertigung

Die Senf-Mischung pürieren, bis die gewünschte Grad erreicht ist.

In Gläser abfüllen und gut verschlossen im Kühlschrank aufbewahren.

Anmerkungen

Der Senf ist nun mindestens 6 Monate haltbar.

Er kann auch unpüriert als grober Senf belassen werden.

Er kann nach belieben mit gehackten Kräutern ergänzt werden.

Dadurch verringert sich die Haltbarkeit jedoch auf einen Monat.