

Basisrezept Senf

Zutaten:

100g Lichtquell-Senfmehl
50 ml milder Essig
1 EL Honig
1 EL Salz
2 EL Senföl
Ca. 250 ml Wasser

Die Zutaten mischen und mit dem Rührstab durchmischen, Wasser nach und nach zufügen bis eine breiige Konsistenz entsteht. Mehrere Stunden offen stehen lassen immer mal wieder rühren. Dies fördert die Fermentation und Oxidation des Senfs.

Je nach Vorliebe kann der Senfansatz ganz nach Geschmack zum Bsp. mit Zwiebel, Knoblauch, Feige verfeinert werden. So entsteht ihr ganz persönlicher Lieblingssenf. Danach in Gläser füllen und verschließen.

Gutes Gelingen