

Rauchsenf

Zutaten

100 g gelbe Senfkörner
½ TL Kurkuma
30 g lauwarmes Wasser
80 g Ginger Ale oder Ginger Beer
2 – 3 TL Flüssigrauch *
100 g Weißweinessig
20 g Honig
10 g Salz
1 EL Öl

Zubereitung

Die Senfkörner 1 Minute / Stufe 10 zerkleinern. Evtl. mit dem Spatel nach unten schieben.
Kurkuma, Wasser, Ginger Ale und Flüssigrauch zugeben und 20 Sekunden / Stufe 4 verrühren.
20 Minuten quellen lassen.
Essig, Honig und Salz zugeben und 5 Minuten / 70° / Stufe 2 erhitzen.
Das Öl dazu geben und 10 Sekunden / Stufe 3 unterrühren.
Den Senf in heiß ausgespülte Gläser füllen und bis zum Verbrauch im Kühlschrank aufbewahren.

* zum Beispiel „Hickory liquid smoke“

Tipp

Das gemahlene Senfmehl vor dem Zugeben der Flüssigkeiten einmal mit dem Spatel durchrühren und ggf. vom Boden lösen.



