

Rauchsenf

Zutaten

100 g gelbe Senfkörner
½ TL Kurkuma
30 g lauwarmes Wasser
80 g Ginger Ale oder Ginger Beer
4 – 6 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 Grad / 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.

Für einen kräftigeren Rauchgeschmack mehr Flüssigrauch zugeben.