

Honigsenf

Zutaten

350 g Senfkörner
450 ml Wasser
120 g Weißweinessig
1 MSP Pfeffer
1 TL Kurkuma
1 EL Salz
400 g Honig
Salz, Pfeffer, Thymian, Chilipulver



Zubereitung

Senfkörner auf Turbo zu Senfmehl mahlen.
Wasser, Essig, Salz und Kurkuma zufügen und
3 Minuten / 100 Grad / Stufe 2 kochen. Honig zugeben und
solange auf Stufe 4 rühren bis die Masse glatt und cremig ist.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Chili oder Thymian
verfeinern. Den Senf noch heiß in Gläser füllen und sofort
verschließen. 2 Wochen ziehen lassen.

Nach dem Öffnen ca. 2 Monate haltbar.

Quelle: www.rezeptwelt.de

