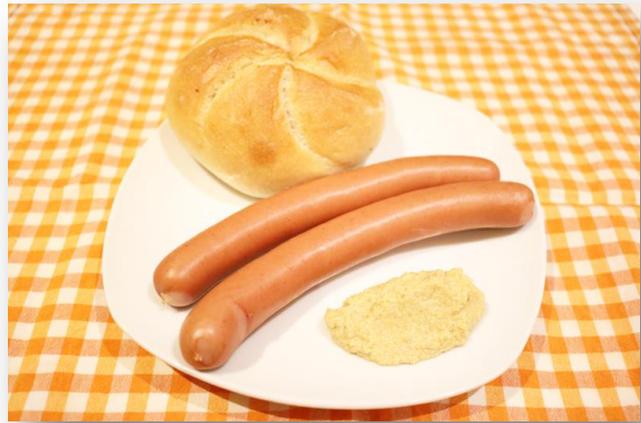


## Senf

### Rezept für 1 Glas

60g Senfkörner  
50ml Weißweinessig  
60ml Wasser  
1 EL Salz  
2 EL Zucker



Die Senfkörner in eine Mühle oder einem Mörser geben.

Die Senfkörner zu feinem Mehl mahlen. Wer sich die Arbeit sparen will, kann gleich auf Senfmehl (gleiche Menge) zurückgreifen.

Die gemahlene Senfkörner mit Wasser, Weißweinessig, Zucker und Salz vermengen und mit dem Pürierstab zu einem sämigen Brei pürieren. Bei Bedarf, mehr Wasser verwenden. Der Senf kann nach Belieben mit Gewürzen (z.B. 1 TL getrockneter Estragon) verfeinert werden.

In einem geschlossenen Glas im Kühlschrank hält sich der Senf einige Wochen. Je länger er lagert, desto intensiver wird sein Geschmack.