



Rubrik: Senf und Soßen

## Senf selbst herstellen

300-400 ml Wasser  
70 ml Obstessig oder Weinessig (ich nehme weißen Balsamico)  
1 gehackte Zwiebel  
1 Knoblauchzehe (angedrückt)  
5 Wacholderbeeren (leicht zerstoßen)  
4 Lorbeerblätter  
12 Pfefferkörner  
1 TL Salz  
1 TL Zucker  
Senfmehl

Aus den Zutaten einen Sud kochen, ziehen und abkühlen lassen. Dann den Sud durch ein Sieb gießen.

Nun das Senfpulver (ich verwende Senfmehl gelb von "Vom Achterhof") und den Sud miteinander verrühren bis sich eine sämige Konsistenz einstellt. Lieber etwas flüssiger anrühren, der Senf wird nach einiger Zeit noch fester. Den Senf anschließend in Gläser füllen und im Kühlschrank lagern. Der richtige Geschmack entwickelt sich erst nach ein paar Tagen.

Ich mahle an das gelbe Senfpulver immer noch ein paar braune Senfkörner. Das gibt noch etwas Schärfe und die Konsistenz wirkt nicht zu glatt.

Noch ein Tipp:

Den Sud wirklich komplett abkühlen lassen und das Senfmehl nicht mit dem Mixer einrühren.

Das Senfpulver reagiert sehr empfindlich auf Hitze und wird leicht bitter.

Anstelle von Wasser könnt ihr den Sud auch mit Weißbier zubereiten oder je nach Belieben mit Kräutern verfeinern.

Der Kreativität sind hier wenig Grenzen gesetzt.