



Senf

Zutaten:

- 250g gelbe Senfkörner
- 200g Essig
- 100g Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Kurkuma
- 2 Schraubgläser (à 400g)

Zubereitung:

1. Gelbe Senfkörner in den Mixtopf geben, 1 Min. / Stufe 10 mahlen und umfüllen.
2. 250g Wasser, 200g Essig und 100g Zucker in den Mixtopf geben, 8 Min. / 100°C / Stufe 2 aufkochen und auf 60°C Ist-Temperaturanzeige abkühlen lassen (dauert ca. 10 Min).
3. Je 1/2 TL Salz und Kurkuma sowie das Senfmehl zugeben und 40 Sek. / Stufe 4 verrühren, in 2 Schraubgläser (à 400g) füllen, fest verschliessen, in den Kühlschrank stellen und nach Wunsch verwenden.

Tipp:

Der Senf hält ungeöffnet, kühl und trocken gelagert bis zu sechs Monaten. Übrigens: Frischer Senf ist oft scharf im Geschmack. Am besten schmeckt der Senf, wenn er vor Anbruch zwei Wochen durchziehen konnte. Dies mildert die anfängliche Schärfe. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.