

# "A bisserl süß" Senf

- Senf kann man auch selber herstellen



## Zutaten

50	g	gelbes Senfpulver
20	g	schwarzes Senfpulver
60	ml	Weinessig, weißer Balsamico
75	ml	Wasser
		Meersalz
		Kurkuma
30	g	Rohrzucker
1	EL	Honig

## Zubereitung

Senfpulver in einer Schüssel miteinander vermischen.

Essig, Wasser, Salz, Kurkuma und Zucker in einem kleinen Topf vermengen und kurz aufkochen. Die Essigmischung etwas abkühlen lassen und über das Senfpulver gießen. Gut miteinander verrühren. Honig unter den abgekühlten Senf rühren und mit Salz abschmecken.

In Gläser abfüllen und 2 Wochen im Kühlschrank reifen lassen. Gekühlt ist der halbsüße Senf mindestens 6 Monate haltbar.

Rezeptart: Chutney & Pickles & Co | Unverträglichkeiten: Glutenfrei, Laktosefrei, Weizenfrei | Saison: Ganzjährig | Zubereitung: Einkochen