

# Süß-scharfer Senf

- Würzig - ohne Geschmacksverstärker



## Zutaten

60	g	Senfkörner (Mischung nach Geschmack) oder gem. Senfpulver
200	g	Rohrohrzucker
2	TL	Branntweinessig (10-12 %ig)
1	EL	flüssiger Honig
1		Zimt
1		Koriander
1		Ingwerpulver
1000	ml	Wasser

## Zubereitung

Alle Zutaten in einem Topf vermischen, aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.

In gründlich gereinigte Gläser füllen und 2-3 Tage reifen lassen. Der Senf ist mindestens 6 Monate haltbar.

\*Quelle: „Würzig! Ohne Geschmacksverstärker – ohne Zusatzstoffe – 100 % natürlich & selbst gemacht“, Caroine Dafgard Windersson

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