

Köstlicher Senf - ganz einfach selbst zubereitet!



Zur Bratwurst etwas Senf aus der Tube genießen, das muss nicht sein. Senf ohne Zusatzstoffe könnt Ihr nach Eurem Geschmack selbst machen. Mit wenigen Zutaten könnt Ihr die köstliche Würzpaste ganz einfach selbst herstellen und nach Eurem eigenen Geschmack verfeinern. Eure eigene Kreation als kleines Mitbringsel zum Grillabend. Wer Lust auf eine eigene Kreation hat, sollte unbedingt unser Rezept probieren.

Zutaten für 6 Portionen selbstgemachter Senf

50 g	Senfkörner
40 ml	Wasser
30 g	Weinessig
30 g	Zucker
5 g	Salz

Zubereitung selbstgemachter Senf

1. Die Senfkörner je nach gewünschter Konsistenz des fertigen Senfes entweder fein malen oder grob mit dem Mörser zerstoßen. Danach das gemahlene Senfmehl einfach in eine Schüssel geben.
2. Senfmehl mit Wasser vermengen und 15 Minuten quellen lassen.
3. Essig, Salz und Zucker erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat und abkühlen lassen. Nun Flüssigkeit mit einem Handrührgerät nach und nach unter das Senfmehl rühren, bis die Konsistenz geschmeidig wird.
4. Den fertigen Senf ziehen lassen und hin und wieder umrühren. Anschließend den Senf in ein Glas abfüllen und einige Tage im Kühlschrank ruhen lassen.



TIPP: Verwendet hochwertige Senfkörner

- Je dunkler die Farbe der Senfkörner, desto schärfer sind sie auch. Wenn Ihr mittelscharfen Senf zubereiten möchtet, dann mischt einfach weiße und braune Senfkörner im Verhältnis 50:50 miteinander.
- Qualitativ hochwertige Senfkörner bekommt Ihr zum Beispiel im Bio Laden oder auf dem Wochenmarkt.



Leckere, raffinierte Variationen

Fruchtiger Senf

Um dem Grundrezept eine fruchtige Note zu geben, könnt ihr den Senf vor dem Abfüllen den Abrieb einer Bio-Orange, etwas Feigen-Mus oder andere pürierte Trockenfrüchte zufügen.

Kräutersenf

Ergänzt das Grundrezept mit frischen kleingeschnittenen Kräutern. Besonders köstlich sind zum Beispiel: Bärlauch, Rosmarin, Thymian, Estragon oder Dill.

Extra scharfer Senf

Mögt Ihr es gerne scharf? Dann verfeinert Ihr den Senf mit etwas Wasabi-Paste, Meerrettich oder zerkleinerte Chili.

Weitere Sorten

Auch mit Knoblauch oder Paprika können großartige Kreationen entstehen. Honig oder gemahlene Nelken geben eine würzige, süßliche Note.