

SENF (GRUNDREZEPT)



Rezept für 10 Kg

ZUTATEN

ZUBEREITUNG

Sud:

3 L Essig

2 L helles Bier

20 St. Lorbeerblätter

10g Pfefferkörner

200g Zucker

200g Salz

Zusammen 10 Minuten kochen und absieben.

1.5 Kg Äpfel

Geschält und entkernt

1.5 Kg Zwiebeln

Geschält und in Scheiben genschnitten

Zusammen mit dem gesiebten Sud 30 Minuten kochen.
Gut mixen und kühl stellen.

1 Kg Senfkörner braune

1 Kg Senfmehl gelb

Zu dem kalten Sud geben, gut durchrühren. In saubere
Gläser abfüllen und mind. eine Woche durchziehen
lassen.

Varianten:

Mit Meerrettich

Mit Estragon

Süsser Senf

Kalt angerührter Senf hat eine schöne Schärfe. Wird
der Senf erhitzt, wird er milder.

Kann im Culinarium erworben werden

[Link](#)

