

Zutaten

200 g Senfkörner, ökologisch!
150 ml Weißweinessig
150 ml Weißwein, (alternativ Wasser)
2 EL Salz
2 EL Honig, oder brauner Zucker
30 ml Olivenöl

Herstellung des feinen Senfs:

1. Die Senfkörner etappenweise sehr fein (Mulinette) mahlen bzw. mit einem Mörser zu Senfmehl verarbeiten.
2. Dieses „Mehl“ anschließend durch ein Spitzsieb geben, die restlichen Zutaten zufügen und gut vermengen.

Grober Senf:

1. Nicht durchgeseibt.

Generell:

1. Die Konsistenz beider Senfarten sollte eher breiig sein.
2. Damit sich der Senfgeschmack so richtig entfalten kann, sollte er für einige Stunden offen quellen und ab und an umgerührt werden.
3. Anschließend in Gläser füllen und im Kühlschrank verschlossen ca. drei Wochen nachziehen lassen.

Tipps:

Honig-Mohn Senf (mehr Honig und Mohnkörner beifügen).
Mediterraner Kräutersenf (getrocknete Kräuter dazu geben).
Orangen-Chili Senf (mit abgeriebener Orangenschale und Chiliflöckchen verfeinern)

