

Zutaten Honig-Senf

Die feine Kombination von süßem Honig mit scharfem Senf ist auf der ganzen Welt beliebt.

Zu Käse, in Dressings und Saucen wird dieser Senf zum Star! Weitere Anwendungen findest du sicher heraus.

Mein Tipp:

Verwende kaltgepresstes Öl und kaltgeschleuderten Honig, um die guten Inhaltsstoffe zu kombinieren und für den Genuss auf deinen Tisch zu bringen.

Rezept berechnet für	
Gläser	4
Zutat	Menge
<> Senfkörner, gelb	7 EL
<> Siedesalz	1 TL
<> Senfmehl, gelb	6 EL
Imkerhonig	5 EL
Apfelessig	70 ml
Sonnenblumenöl	70 ml
Wasser	120 ml

<> im KIT enthalten

Wärme über 40°C zerstört Enzyme im Senf!

Deshalb legen wir auf eine kalte Verarbeitung und ausschließlich kalte Zutaten bei der Senfherstellung (auch kaltgepresste Öle) größten Wert.



QUEDLINBURGER
Senf



Honig-Senf Rezept

1. Mahle die gelben Senfkörner in einem Mörser, in einer Mühle oder im Thermomix fein. Achte beim Mörser auf geringe Füllung, damit du die Körner gut zerdrücken kannst. Verwende bei elektrischen Hilfsgeräten stets nur geringe Mengen, so dass die Körner in wenigen Sekunden zerkleinert werden.
2. Zerkleinere das Siedesalz gleich noch mit. Die Senfkörner werden meist nur zu Schrot vermahlen, das hängt jedoch von dir und deinem Genusswunsch ab.
3. Senfschrot sorgt im Mund für ein Kaugefühl, während feines Senfmehl eher ein Mayonnaisen-Gefühl erzeugt.
4. Fülle das Senfmehl und dein Senfschrot/Mehl mit dem zerkleinerten Salz und allen anderen Zutaten in eine Rührschüssel.
5. Beginne jetzt erst mit dem Verrühren. Startest du mit zu wenig Flüssigkeit erhältst du Klumpen, dann füge Wasser hinzu.
6. Klumpenfrei glattgerührt und leicht fließend ist dein Senf schon fertig. Koste ihn vorsichtig!
7. Fülle nun deinen Senf in saubere Gläser ein, beschrifte die mit Etiketten: Name, Zutaten und Mindesthaltbarkeitsdatum (18 Monate).
8. Jetzt musst du noch 2 Wochen Geduld beweisen, deinen Senf reifen lassen und dann kann das Genießen beginnen.
9. Zu Käse, aufs Baguette und in Soßen ist dieser Senf ein guter Garant für feinen Genuss!



Weitere Verwendungen zeigen wir dir gern in unserem
Senf-Koch-Kurs!

<https://senf-shop.com/pages/kurse>

