

ZUKUNFTS-REZEPT

STRAUBINGER PÄDAGOGENSENF

Zutaten

- 125 g gelbes Senfmehl
- 25 g grünes Senfmehl (braune Saat gemahlen)
- 125 g Zucker
- 185 g Weißer Weinessig ca. 5%
- Ca 200 g Wasser (vor dem Abfüllen Konsistenz eher flüssiger einstellen, zieht nach!)
- 1 Zwiebel
- 5 Nelken
- 1 TL Salz



Zubereitung

In einem Topf das Wasser, mit Essig, Zucker, Gewürzen und klein gewürfelten Zwiebeln kurz aufkochen und auf ca. 45-40°C abkühlen lassen.

Die Senfsaat am besten in einem Mörser oder einer Gewürz- bzw. Kaffeemühle fein zerkleinern. Immer nur kleine Mengen mahlen und darauf achten, dass sich das Senfmehl nicht erwärmt dabei! Nun die aromatisierte Essig-Wasser Mischung durch ein Sieb zum Senfmehl in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen einarbeiten. Doch Vorsicht: Die Masse darf nicht zu heiß sein, sonst wird der Senf bitter. Senfmehl kann noch nachziehen, daher bitte erst nach ca. 2 Stunden in Gläser abfüllen, denn evtl. muss man Flüssigkeit zugeben.

Den Senf in ein sauberes, verschließbares Glas füllen und mindestens 1 Woche im Kühlschrank ziehen lassen.