

Dreierlei Senfsorten

Saucen&Marinaden » Dips

Zutaten (3 Gläser (250ml))

- » 1 Zwiebel(n)
- » 1/2l Weißwein-Essig
- » 250g Zucker
- » 1 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 2 Nelken
- » 4 Wacholderbeeren
- » 200g Senfpulver
- » 2 EL Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 1 TL Sherry fino
- » 2 Scheiben Weißbrot
- » 2 EL Honig
- » 2 Stiele Petersilie
- » 2 Stiele Basilikum
- » 2 Stiele Kerbel

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Grundmasse: Zwiebel schälen, hacken. Mit 1/8l Wasser, Essig, Zucker, Lorbeer, Nelken und Wacholder aufkochen. Zugedeckt ca. 20min köcheln.

2. Sud durchsieben, Flüssigkeit auffangen. Mit dem Senfpulver glatt verrühren. Paste in drei Portionen teilen.

3. Würz-Senf: 1/3 Senfpaste, Paprika und Sherry verrühren. In ein vorbereitetes Twist-off-Glas füllen und verschließen.

4. Süßer Senf: Toastbrot entrinden und fein zerbröseln. 1/3 Senfpaste, Honig und Toastbrotbrösel verrühren. In ein vorbereitetes Twist-off-Glas füllen und verschließen.

5. Kräuter-Senf: Kräuter waschen, trockentupfen und fein hacken. Mit 1/3 Senfpaste verrühren. In ein vorbereitetes Twist-off-Glas füllen und verschließen. Alle Senfsorten mindestens 4 Wochen kühl und dunkel ruhen lassen.

Haltbarkeit: 6 Monate

angelegt am: 25.04.2004

Rezept-Nr: 1055

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke