

# Selbstgemachter Senf

## Zutaten:

*für zwei Gläser:*

130 g Senfkörner  
180 ml weißer Balsamico  
70 ml Wasser  
50 g Zucker  
2 TL Salz  
Kurkuma für die Farbe



## Senf-Variationen für jeden Geschmack

*Je nach Belieben kann dieses Rezept noch durch verschiedene Zutaten verfeinert werden. Mit frischen Kräutern wie Bärlauch und Rosmarin entsteht ein leckerer Kräutersenf. Wer es etwas schärfer mag, gibt noch etwas Chili hinzu oder verwendet von vornherein die schärferen, braunen Senfkörner.*

**Guten Appetit!**

## Zubereitung:

Die Senfkörner so fein wie möglich mahlen – zum Beispiel mit einem Mörser oder einer Kaffeemühle. Alternativ kann auch schon gemahlenes Senfmehl verwendet werden.

Anschließend das Wasser und den Balsamico in einem Topf erhitzen. Dann den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit auf eine lauwarme Temperatur abkühlen lassen. Ist die Flüssigkeit bei der weiteren Verarbeitung zu heiß, wird der Senf bitter!

Im nächsten Schritt das gemahlene Senfmehl, Zucker, Salz und Kurkuma vermischen. Die Flüssigkeit über das Senfmehl gießen und alles etwa fünf Minuten mit einem Mixer verrühren.

Nun den Senf noch in gut verschließbare Gläser füllen.



Hat dir das Rezept gefallen? Dann teile gerne ein Foto mit uns auf Instagram **#heimischelandwirtschaft**