

Hausgemachter Senf

Senfkörner

Feiner Kräuter- oder Weissweinessig, Wein oder Most

Kleingehackte Kräuter und Gewürze

(z.B. Ysop, Schnittlauch, Peterli, Estragon, Lorbeerblatt, Meerrettich, Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer, Muskat, Kümmel)

Senfkörner zu feinem Pulver vermahlen oder in Mörser zerstoßen.

Senfkörnerpulver mit Essig, Most oder Wein verrühren, bis ein weicher Brei entsteht.

Kräuter und Gewürze ganz nach Geschmack darunter mischen.

Senf noch einige Tage durchziehen lassen, bevor er verwendet wird.

Im Kühlschrank aufbewahren.