

Senfrezepte

Einfacher gelber Senf

Zutaten: 60 g gelbes Senfmehl
140 ml milder Apfelessig
15 g Zucker
5 g Salz

Zubereitung: Senfmehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Den Apfelessig nach und nach beifügen und die Masse während ca. 10 Minuten rühren.

Zur Reifung den Senf in einem Glas mit Schraubverschluss mindestens 2 Wochen stehen lassen.

Lagerung des Senfes an einem kühlen und dunklen Ort.

Haltbarkeit: ca. 5 Monate.

Milder Geschmack

Rotweinsenf

Zutaten: 60 g gelbes Senfmehl
110 ml milder Apfelessig
30 ml Rotwein
15 g Zucker
5 g Salz

Zubereitung: Senfmehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Den Apfelessig und den Rotwein nach und nach beifügen und die Masse während ca. 10 Minuten rühren.

Zur Reifung den Senf in einem Glas mit Schraubverschluss mindestens 2 Wochen stehen lassen.

Lagerung des Senfes an einem kühlen und dunklen Ort.

Haltbarkeit: ca. 5 Monate.

Milder Geschmack nach Rotwein

Anstelle von Rotwein kann auch Cognac oder Whisky verwendet werden.

Estragonsenf

Zutaten: 60 g gelbes Senfmehl
60 ml milder Apfelessig
60 ml Estragon- oder Apfel-Essig
15 g Estragonblätter
10 g Zucker
10 g Waldhonig
5 g Salz

Zubereitung: Estragonblätter, Senfmehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Den Essig nach und nach beifügen und die Masse während ca. 10 Minuten rühren.

Zur Reifung den Senf in einem Glas mit Schraubverschluss mindestens 2 Wochen stehen lassen.

Lagerung des Senfes an einem kühlen und dunklen Ort.

Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

Feiner Geschmack nach Estragon



BERG-APOTHEKE
Stauffacherstr. 26 *by medbase+*
8004 Zürich Tel. 044 241 10 50
Kräuter, Gewürze und Naturheilmittel

Senfrezepte

Dunkler Biersenf

Zutaten: 3 dl dunkles Bier (z.B. Guinness)
20 g Zucker
1 St. Gewürznelke
2 St. Kardamomenkapseln
3 g Zitronenschale
60 g gelbes Senfmehl
45 ml milder Apfelessig
5 g Salz

Zubereitung: Bier, Zucker, Gewürznelke, Kardamomenkapseln und Zitronenschale aufkochen, bei schwacher Hitze auf 1 dl einkochen und erkalten lassen. Das Senfmehl darüber streuen und 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen.

Die Gewürznelke und die Kardamomenkapseln herausnehmen und den Apfelessig und das Salz unterrühren.

Zur Reifung den Senf in einem Glas mit Schraubverschluss mindestens 4 Wochen stehen lassen.

Lagerung des Senfes an einem kühlen und dunklen Ort.

Haltbarkeit: ca. 5 Monate. Leicht bitterer Geschmack

körniger Senf

Zutaten: 20 g gelbe Senfkörner
20 g schwarze Senfkörner
130 ml milder Apfelessig
20 g gelbes Senfmehl
15 g Zucker
5 g Salz

Zubereitung: Gelbe und schwarze Senfkörner mit dem Essig übergossen und 12 Stunden einweichen.

Den Essig absieben und zur Seite stellen.

Die Senfkörner in einem Mörser portionenweise zerstoßen und zum Essig geben.

Senfmehl, Zucker und Salz beifügen und 10 Minuten rühren.

Zur Reifung den Senf in einem Glas mit Schraubverschluss mindestens 4 Wochen stehen lassen.

Lagerung des Senfes an einem kühlen und dunklen Ort.

Haltbarkeit: ca. 3 Monate.

Pfeffersenf

Zutaten: 3 g schwarze Pfefferkörner
3 g weisse Pfefferkörner
4 g grüne Pfefferkörner
140 ml milder Apfelessig
60 g gelbes Senfmehl
15 g Zucker
5 g Salz

Zubereitung: Schwarze und weisse Pfefferkörner grob mahlen. Die grünen Pfefferkörner im Mörser zerstoßen.

Pfeffer und Essig auf 60° C erwärmen, auskühlen lassen und 12 Stunden ziehen lassen.

Pfefferessig mit Senfmehl, Zucker und Salz mischen und ca. 10 Minuten rühren.

Zur Reifung den Senf in einem Glas mit Schraubverschluss mindestens 3 Wochen stehen lassen.

Lagerung des Senfes an einem kühlen und dunklen Ort.

Haltbarkeit: ca. 5 Monate.

Vorsicht: scharf !!



BERG-APOTHEKE

Stauffacherstr. 26
8004 Zürich

by **medbase+**

Tel. 044 241 10 50

Kräuter, Gewürze und Naturheilmittel