

Whiskey-Honig-Senf

Zutatenliste

- 75 g gelbe Senfkörner
- 50 g braune Senfkörner
- 120 ml Apfelessig
- 1 EL Salz
- 1-2 Messerspitzen Kurkuma
- 70 ml Whiskey
- 85 g Honig

Was wir sonst noch brauchen

- 3-5 Gläser à 100 g
- 1 Glas- oder Metallschüssel (wichtig: kein Plastik!)
- 1 Esslöffel, 1 Teelöffel, Waage, Litermass
- Pürierstab und Mühle oder Mörser, Raffel oder Zestenreisser oder Sparschäler

Vorgehen

1. Senfkörner nicht zu fein mahlen, mit 65 ml Wasser vermischen und 30 Min. Quellen lassen.
2. Essig erwärmen und mit Salz, Kurkuma, Whiskey und Honig zu den Senfkörnern geben, vermischen.
3. Mit dem Pürierstab alles ca. 5 Minuten noch feiner pürieren. Achtung: häufig pausieren, damit der Senf nicht überhitzt und bitter wird.
Wenn der Senf zu flüssig ist, mit etwas Honig andicken. Abgedeckt 12 Stunden ziehen lassen.
4. Senf 12 Stunden offen ziehen lassen, in saubere, verschliessbare Gläser abfüllen, 2-4 Wochen an einem kühlen Ort ziehen lassen, damit sich der Geschmack entwickeln kann.

Haltbarkeit

Verschluss mindestens 6 Monate, eher viel länger. Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.

Quelle:

Ketchup, Senf und Mayo, Snowdon und Lagoda, Fackelträgerverlag 2017, Köln