

Zitronensenf

Zutatenliste

- 200 g gelbe Senfkörner
- 50 g braune Senfkörner
- 1-2 TL Korianderkörner
- 1/4 TL Kardamomkörner oder 8 Kapseln
- 6 unbehandelte Zitronen
- 100 g Zucker
- 5 cm frischer Ingwer
- 350 ml Weissweinessig
- 4 TL Salz

Was wir sonst noch brauchen

- 8-9 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 kühlstellen, wenn möglich mindestens für 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen (lassen sich kalt viel besser mahlen), Gewürze und Senfkörner fein mahlen.
2. Zitronen gut heiss abbürsten, Schale fein abreiben oder abschälen, Zitronenzesten mit dem Zucker verreiben, zum gemahlene Senf geben, Ingwer ebenfalls schälen, fein reiben, zum Senf geben, Salz begeben.
3. Sud zubereiten: Zitronen auspressen und Saft auf 100 ml einkochen. Wichtig, die Menge muss stimmen! Sonst wird der Senf zu flüssig! Weissweinessig mit dem Zitronensaft mischen, zum Senf geben, mit dem Pürierstab alles vermischen.
4. Senf 12 Stunden offen ziehen lassen, in saubere, verschliessbare Gläser abfüllen, 2-4 Wochen an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Haltbarkeit

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

Wichtig

Die Senfkörner dürfen nicht zu heiss werden. Dur Überhitzen, werden die enthaltenen Senföle bitter und damit ungeniessbar.

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