

Honigsenf



Zubereitung:

60 g Senfmehl

40 g cremiger Honig

1 Eßl. Sonnenblumenöl

1 Eßl. Obstessig

1 Prise Salz

Heißes Wasser oder Fleisch- bzw Gemüsebrühe

Alle Zutaten werden gut miteinander verrührt, sollte der Senf zu fest sein wird mit dem Wasser oder der Brühe verdünnt. In ein Glas füllen und kühl lagern. Diese Senfmischung hält ca. 3 - 4 Monate.