

# Senf, Mittelscharf bis

## scharf



### Zubereitung:

- 50 g gelbe Senfkörner
- 5 g Salz ( ein gestrichener Teelöffel )
- 10 g Zucker ( ein gestrichener Esslöffel )
- 30 g Weinessig ( 5 %ig )
- 40 g Wasser

Wenn Sie ein wenig mehr Schärfe hineinbringen wollen und irgendwo schwarzen Senf bekommen haben, dann können Sie ruhig ein paar Körner daruntermischen. Allerdings würden wir nicht höher gehen als bis zu 5 g. Entsprechend weniger nehmen Sie von den gelben Körnern.

Den Senf sorgfältig mahlen. Wird es heißer als etwa 30 Grad, dann verflüchtigen sich nämlich bereits verschiedene Aromabestandteile. Mahlen Sie den Senf in Intervallen: schalten Sie also die Mühle ruhig zwei bis dreimal für ein bis zwei Minuten aus, damit sich alles abkühlen kann.

Das feine Senfmehl wird nun mit oder ohne zusätzliche Gewürze mit dem Wasser, dem Weinessig, Salz und Zucker in ein Gefäß gegeben und kräftig mit einem elektrischen Rührgerät oder einem Mixer verrührt. Bei diesem Mischen sollten Sie ruhig etwas Geduld haben; denn je länger gerührt wird, um so besser wird der

Senf. Feinschmecker genehmigen sich für diesen Prozess 5 Minuten. Sie werden merken, dass der Brei zunächst noch recht flüssig ist. Das gibt sich aber bald, weil das Senfmehl zu quellen beginnt und der Masse zum Schluss die richtige Konsistenz gibt.

Ist alles gut verrührt und hat der Senf im Geschmack Ihren Beifall gefunden dann füllen Sie ihn in ein vorbereitetes Töpfchen. Denken Sie aber daran, dass der Senf sein volles Aroma erst nach einiger Zeit entfaltet. Wir haben vorhin schon gesagt, dass sich erst unter der Einwirkung des Wassers und der im Senfmehl enthaltenen Fermente das Senföl entwickelt, das für die Schärfe des Senfs verantwortlich ist. Diese Schärfe mildert sich nach einigen Tagen. Generell gilt: Je länger der Senf lagert, um so milder wird er.