

## Selbst gemacht: Senf

Selbst gemachter Senf ist ein persönliches Geschenk, das immer Verwendung findet.

### Zutaten

je 50g weisse und schwarze Senfkörner  
1 getrocknete Chilischote, entkernt  
½ TL Pimentkörner  
1 dl Weissweinessig  
½ dl Apfelwein  
50 g Rohrzucker  
½ TL Herbes de Provence  
1 TL Kurkuma (Gelbwurz)  
½ TL Salz  
Pfeffer aus der Mühle

### Rezept zu Foto unten:

#### Scharfer Rôtisseur-Senf

ergibt ca. 2½ dl

1. Senfkörner, Chili und Piment im Cutter fein mahlen. 2. Mit den restlichen Zutaten pürieren, in eine Pfanne geben. 3. Unter ständigem Rühren ca. 10 Min. köcheln, bis die Masse dick ist. 4. Senf heiss einfüllen, Gläser verschliessen, auskühlen. Haltbarkeit: im Kühlschrank ca. 1 Monat.

Hinweise: Ist der Senf zu trocken, etwas Flüssigkeit begeben. Ist er zu flüssig, etwas gemahlene Senfkörner darunter mischen. Die Konsistenz hängt von der Mahlfineinheit der Senfkörner ab und kann daher variieren.

**Tipp** Senfkörner lassen sich besser mahlen, wenn sie vorher zwei Stunden tiefgekühlt wurden.

### Deko-Idee

Witzige Gläser (Foto links und Foto unten): offene Papierserviette über den Deckel des bereits verschlossenen Glases spannen, mit einem Gummiband fixieren. Serviette über dem Deckel zusammenraffen, mit einem Stück Band binden. Serviette auf ca. 3 cm zurückschneiden. Löffel mit Band befestigen.

