



*Miriam's Genusskarussell*

[www.genusskarussell.ch](http://www.genusskarussell.ch)

## Weisswurstsenf selber machen!

Rezept: [www.gutekueche.de](http://www.gutekueche.de) und Foto: Miriam

### Schnelle Variante.

### Zutaten:

- 170 gr. Senfkörner, weiß und braun
- 1 Prise Nelkenpulver
- 120 gr. Zucker, braun
- 1 EL Honig
- 60 ml Weinessig
- 100 ml Wasser
- 1 Prise Salz



### Zubereitung

1. Wer Süßen Senf selbst machen möchte, mahlt zunächst die Senfkörner in einer Mühle oder per Hand in einem Mörser grob.
2. Danach das Wasser (in der Mikrowelle, Wasserkocher oder im Topf) kurz aufkochen, über die grob gemahlene Senfkörner gießen und rund 10 Minuten ziehen und dann abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit den Zucker in eine Pfanne ohne Fett geben, die Pfanne langsam erwärmen und den Zucker - ohne Rühren - karamellisieren lassen.
4. Anschließend den karamellisierten Zucker mit dem Honig, dem Essig, einer Prise Salz und den Nelkenpulver unter die Senfkörner rühren. Dann mit den Rührbesen einer Küchenmaschine etwa 6-8 Minuten rühren, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Den fertigen, süßen Senf am besten in saubere Schraubgläser füllen, fest verschließen und für gut 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.