

Senf, körniger

Zutaten für 3 Portionen:

2 Zwiebeln  
1 Apfel, säuerlicher (Boskop)  
0,5 Bund Thymian  
0,5 Liter Essig (Apfelessig)  
2 EL Senfkörner  
65 g Senf - Mehl, grobes braunes  
65 g Senf - Mehl, grobes gelbes  
1 TL Salz

Zwiebeln schälen, halbieren. Apfel schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen. Thymian waschen. Zwiebeln und Apfel mit dem Essig und Thymian zum Kochen bringen. Zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Sud leicht abkühlen lassen und pürieren. Die Senfkörner hineingeben und alles 10 Minuten weiterköcheln lassen.

Beide Senfmehle mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Essigsud unter ständigem Rühren untermischen. 5 Minuten rühren. Senf in Gläser füllen und verschließen.

Mindestens 2 Wochen ziehen lassen, denn anfangs schmeckt er noch leicht bitter.

Bei 3 Gläsern je 175ml pro Glas ca. 1192 kJ/ 285 kcal; 14g E, 14g F, 32g K

Zubereitungszeit: 30 Minuten