Senf-Zubereitung

Für 200 g Senf benötigt man 50 g Senfkörner oder Senfmehl. Es gibt helle und dunkle Senfkörner, bzw. Mehl. Das dunkle ist schärfer. Ganze Senfkörner schmecken nach nichts; erst durch das Mahlen kommen das Aroma und die Schärfe. Der scharfe Stoff im Senf ist das Sinalbin.

Grundrezept:

50 g Senfmehl, 60 ml Wasser und 60 ml Apfelessig in eine Schüssel geben und etwa 1 Stunde im Kühlschrank quellen lassen. Körner am besten über Nacht quellen lassen. Durch die Flüssigkeit werden erst die ätherischen Öle frei gegeben. Dann Salz und evtl. noch Zitronensaft zugeben und zu einer breiigen Masse pürieren. Erst nach etwa 2 Wochen sind alle Zutaten komplett miteinander verbunden und das volle Aroma hat sich entwickelt.

Nun abschmecken je nach Art des Senfes:

Süßer Senf	: Zucker und/oder Honig zugeben, am besten braunen Zucker, oder Abrieb einer Orange.
Körniger Senf	: Körner, ganz oder leicht zerstoßen, unterrühren
Weitere Möglichkeiten	: Kräuter der Provence, Chiliflocken, getrocknete Thymianblätter, pürierte Feigen, geräuchertes Paprikapulver Die getrockneten Kräuter können auch schon vor dem Pürieren zugegeben werden.