

Ingwersenf

Zutaten für 2 kleine Vorratsgläser (je ca. 1,25 dl Inhalt)

70 g gelbe Senfkörner
15 g Ingwer
1 dl weisser Balsamico
1 dl Wasser
1 EL Zucker
1 TL Salz
1 kleines Lorbeerblatt
wenig Kurkumapulver

Zubereitung

Senfkörner im Cutter fein mahlen. Darauf achten, dass die Senfkörner nicht zu heiss werden. Sonst verlieren sie ihr Aroma oder werden bitter. Ingwer schälen und fein hacken.

Balsamico und Wasser aufkochen. Ingwer, Zucker, Salz, Lorbeer und Kurkuma dazugeben. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Durch ein Sieb abgiessen und auf handwarme Temperatur abkühlen lassen.

Senfkörner in Mixbecher geben. Handwarme Flüssigkeit dazugiessen und 10 Minuten quellen lassen. Mit einem Stabmixer ca. 5 Minuten verrühren. In gut gereinigte Gläser füllen und 2-3 Tage ziehen lassen. Kühl und dunkel aufbewahren.

