

Biersenf

Zutaten:

- 3 L Dunkles Bier
- 200 g Senfmehl, braun
- 200 g Senfkörner, gelb
- 200 g Senfkörner, braun
- 60 g Salz
- 200 g Zucker, braun
- 450 ml Apfelessig



Zubereitung:

Tag 1:

Bier in einen geeigneten Topf geben und kochen bis es auf ca. einen Liter reduziert ist. Das Bier in eine große Schüssel geben und das Senfmehl hineinrühren bis es eine gleichmäßige Masse ergibt. Die Senfkörner grob mahlen, sodass ein Teil der Körner ganz bleibt. Dies gelingt gut mit einem Mörser und/oder einer Pfeffermühle. Die gemahlene Senfsaat ebenfalls unter die Masse heben und einen Tag ziehen lassen.

Tag 2:

Zucker und Salz im Essig auflösen und der Masse hinzugeben. Alles gut verrühren, die Zutaten müssen sich gut vermischen.

Den Senf nun in saubere, ausgekochte Gläser füllen und gut verschließen.

Jetzt heißt es warten, denn der Senf sollte mindestens vier Wochen ziehen. Dadurch wird das Aroma und seine Schärfe abgerundet.

Lasst es euch schmecken! ;-)