

# Kräutersenf

**200 g helle Senfkörner**  
**3 dl Weissweinessig**, mild

Mischen  
Über Nacht zugedeckt an einem  
kühlen Ort quellen lassen

**3 EL Honig**

**1 KL Salz**, gestrichen

**3 KL Kurkuma**, gestrichen

**1 Bund Kräuter nach Wahl**,  
abgezupfte Blättchen

**2 Knoblauchzehen**, grob  
gehackt

**ca. 2 dl Süssmost**

Zugeben

Mit einem Mixstab  
Zur gewünschten Konsistenz pürieren  
Bei Bedarf nochmals etwas Süssmost  
beigeben

In Gläser abfüllen

## **Haltbarkeit**

Trocken und kühl gelagert 6 Monate  
Einmal geöffnet im Kühlschrank  
lagern

## **Verwendung**

Kräutersenf schmeckt zu Fleisch, Käse als Beilage, in Salatsauce und Marinaden als Gewürzbeigabe.