

## Süßer Senf



Zutaten:	Zubereitung:
60 g schwarze oder braune Senfkörner	grob mahlen, dabei nicht über 30 Grad heiß werden lassen. Lieber in Intervallen arbeiten, damit der Senf wieder abkühlen kann. In eine Schüssel geben
60 g gelbe Senfkörner und 60 g weiße Senfkörner	sehr viel feiner mahlen. Bis ein Pulver entsteht, dabei immer wieder abkühlen lassen, damit es nicht über 30 Grad heiß wird und die Senföle sich verflüchtigen. Auch in die Schüssel geben.
175 ml Wasser und 175 ml Weißweinessig	mit
250 g braunem Zucker	in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann nach und nach unter Rühren in das Senfpulver rühren. Je länger man rührt, umso cremiger und feiner wird

	der Senf. Anschließend in Gläser abfüllen und im Kühlschrank 3-4 Wochen reifen lassen.
--	--

Die Senfsaaten vor dem Ernten gut ausreifen lassen, bis die Samen-Schoten braun sind. Anschließend die Stängel aneinander reiben, damit die Schoten aufbrechen. Die Saaten sieben und die restlichen Spelzen vorsichtig abpusten. So kann die Senfsaat verarbeitet werden.

Da Senf auch als Gründünger verwendet wird, kann auch ein Teil zum Abreifen stehen bleiben.