

PEPERONI SENF

Rezept von Monika Klinkert, Senfwerk, Braunfels

Zutaten:

100g Senfsaat gelb gemahlen oder 100g Senfsaat ganz
5g Koriandersamen
5g grobes Tiefensalz
50g Peperoni
30ml Apfelessig
etwa 150ml Wasser

Zubereitung

Senfsaat entweder nichtentölt und gemahlen kaufen oder im Mörser zermahlen. Koriander und Salz in einen Mörser geben und so lange mahlen bis eine feine und vereinte Gewürzmischung entstanden ist.

Die Peperonis waschen, der Länge nach halbieren und entkernen. Auch das Weiße entfernen, da es zum bitter werden neigt. Dann die Peperoni in kleine Würfel schneiden (wer es nicht grob im Senf mag, mit in den Mörser geben und zermahlen). Apfelessig und Wasser abmessen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und zunächst den Apfelessig und dann nach und nach das Wasser unterrühren. Den Senf nun solange rühren, bis eine schöne glatte Masse entstanden ist. Den Senf in sterile Gläser füllen und etwa 7-10 Tage reifen lassen. Erst jetzt haben sich alle Zutaten so vereint, dass er rund und köstlich schmeckt.