

Polizeimeister Heiko Hitzigs Lieblingsgericht 1: Selbstgemachter Senf zu Weck, Worscht, Woi

Zutaten:

100 g Senfkörner oder Senfmehl
130 ml weißer Essig
ca. 100 ml Wasser
4 EL Zucker (wahlweise Honig)
1 TL Salz
0,5 TL Kurkuma
1 TL Thymian getrocknet
1 kleine getrocknete Chilischote
1 bis 2 leere, saubere Schraubgläser
extra Wasser und Essig für die Schraubgläser

Vorbereitung:

Schraubgläser und deren Deckel bis zum Rand mit Essigwasser befüllen. Zur Seite stellen. Dies unterstützt die hygienische Haltbarkeit und erleichtert später das Einfüllen des fertigen Senfs.

Wenn Du Senfkörner verwendest: Mahle diese mit einer Küchenmaschine oder einer Mühle zu feinem Senfmehl.

Zubereitung:

Essig, Wasser, Zucker, Salz, Thymian und Chilischote in einen Topf geben und kurz aufkochen. Ziehen und abkühlen lassen. Das handwarme Essig-Wasser-Gemisch durch ein Teesieb geben und mit Senfmehl und Kurkuma vermengen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Eventuell noch etwas Wasser zugeben, falls die Masse zu bröckelig ist. Mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Erneut durchmengen und bei Bedarf noch einmal mit Küchenmaschine oder Rührstab pürieren. Die Senfmasse sollte möglichst fein sein.

Die mit Essigwasser befüllten Schraubgläser entleeren (nicht abtrocknen!) und den Senf einfüllen. Senfgläser verschrauben und im Kühlschrank aufbewahren. Direkt nach der Zubereitung ist der Senf noch sehr scharf, was nach einigen Tagen nachlässt.

Tipps und Hinweise: Je dunkler die gewählten Senfkörner, desto schärfer wird der Senf. Das Senfmehl sollte nicht zu heiß übergossen werden, da der Senf sonst bitter wird. Das Rezept ergibt ungefähr 200 bis 250 ml Senf, je nachdem, wie viel das Senfmehl aufnimmt, was immer etwas variiert. Natürlich kannst Du auch kleinere oder größere Mengen zubereiten. Rechne hierzu die Mengenangaben einfach hoch oder herunter.