Dijon-Senf nach Hausfrauen-Art

Das Rezept für Dijon-Senf nach Hausfrauen-Art wird mit feinstem Honig und Weißwein zubereitet. Kein Vergleich mit fertigem Senf aus dem Supermarkt!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,5 h

Zutaten

200 ml	Weißwein
1 Stk.	Zwiebel (gehackt)
4 Stk.	Knoblauchzehe (gehackt)
100 ml	Senfpulver
2 EL	Honig
1 EL	Pflanzenöl (oder Rapsöl)
2 TL	Salz

Zubereitung

1. Für den Dijon-Senf nach Hausfrauen-Art zu Beginn das Senfglas mit kochendem Wasser sterilisieren und gut abtropfen lassen. Die Knoblauchzehen und die Zwiebel schälen und fein hacken.

2. Den Weißwein in einen beschichteten Topf füllen. Knoblauch- und Zwiebelwürfel zufügen, zum Kochen bringen und bei geringer Hitze 5 Minuten garen lassen. Vom Herd nehmen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit einem Sieb oder Schaumlöffel herausheben und entsorgen. Die Masse etwas abkühlen lassen.

3. Nun das Senfpulver mit dem Schneebesen einrühren, bis die Flüssigkeit glatt ist. Öl, Salz und Honig zufügen und die Masse langsam wieder erwärmen, dabei stetig rühren. Vorsicht vor den Dämpfen, genug Abstand zum Gesicht halten. Den Senf solange auf dem Herd lassen und rühren, bis er eine cremig-dicke Konsistenz aufweist.

4. Den Senf in das Glas füllen und verschließen. Über Nacht bei Raumtemperatur stehen

lassen, danach im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit etwa drei bis sechs Wochen.

Tipp

Der Dijon-Senf nach Hausfrauen-Art lässt sich vielseitig verwenden und eignet sich gut als kleines Mitbringsel.