



# SENF

---

## ZUTATEN

- 100 g** gelbe Senfkörner
- 100 g** schwarze Senfkörner
- 200 g** Wasser
- 250 g** Essig
- 2 TL** Salz
- 80 g** Holunderblüten-  
sirup
- 1 – 2 EL** Olivenöl

---

## ZUBEREITUNG

1. Die Senfkörner in den Mixtopf geben und 1 Min. / Stufe 10 mahlen
2. Wasser dazugeben und 1 Sek. / Stufe 4 verrühren
3. 10 Minuten quellen lassen
4. Essig, Salz und Holunderblütensirup dazugeben und 7 Min. / 80 ° / Stufe 5 köcheln, Deckel abnehmen und ca. 30 Minuten abkühlen lassen
5. Olivenöl in den Mixtopf geben und 50 Sek. / Stufe 3 unterrühren
6. In heiss ausgespülte Weck-Gläser füllen, fest verschliessen und im Kühlschrank aufbewahren
7. Nach ca. 2 Wochen ist der Senf «reif», er schmeckt aber auch schon vorher lecker