LANDGUT
TANNEBERGER

Eigensinnig

Ein kleines Korn. Und doch genug,
um einem Essen Richtung zu geben.
Die Schärfe liegt noch im Verborgenen.
Ihr holt sie mit den Händen hervor.

Ein wenig Süße, Säure, Salz.
Dann rühren, kosten, warten.
Der eigene Geschmack entsteht
zwischen Rezept und erstem Löffel.

Er darf ein wenig Ecken haben,
darf schärfer sein, als man erwartet.
Nicht jeder Senf muss jedem schmecken.
Es reicht, wenn dieser eurer ist.



LANDGUT TANNEBERGER

Euer eigener Senf

Grundrezept für etwa 2 kleine Gläser

ZUTATEN

100 g gelbe Senfkörner
100 ml Wasser
100 ml Apfelessig (5 % Säure)
20 g Zucker · 5 g Salz

ZUBEREITUNG

1. Körner fein oder grob mahlen. In kurzen Intervallen arbeiten, damit sie nicht heiß werden.

2. Mit Wasser verrühren und 15 Minuten quellen lassen.

3. Essig, Zucker und Salz leicht erwärmen, bis sich alles gelöst hat. Vollständig abkühlen lassen.

4. Essigsud nach und nach unterrühren. Die Masse wird beim weiteren Quellen fester.

5. In saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen und verschließen. Im Kühlschrank einige Tage durchziehen lassen und abschmecken.

EURE NOTE

Etwas Honig statt Zucker oder eine Prise getrockneter Estragon.

Gekühlt lagern. Nur mit sauberem Löffel entnehmen. Enthält Senf.