

Deutsche Tapas

Grundrezepte zum Buch



Senf

- ½ TL Salz
- 1 EL Öl
- 1 EL Zucker
- 50g Weißweinessig
- 50g Weißwein (oder Wasser)
- 50g Senfmehl (oder Senfsamen)



Senfmehl in eine Schüssel geben. Alternativ die Senfsamen selber in einem Mixer oder Gewürzmühle mahlen. Danach durch ein Sieb geben und die Schalen aussieben (wenn Sie groben Senf möchten die Schalen drin lassen.)

Weißwein (alternativ Wasser) und den Weißweinessig zugeben und gut verrühren. Zucker, Öl und Salz zugeben. Gut vermischen und in ein Schraubglas abfüllen. Für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Je länger umso besser.