

## Hessischer Kräutersenf – Hausmacher Art

ein Rezept von Evert Kornmayer von der Senfmanufaktur Kornmayer in Dreieich-Offenthal

### Zutaten

- 200 g Senfkörner
- 200 ml weißer Balsamico
- 75 ml Branntweinessig
- 100 ml Gewürzsud
- etwa 2 Tassen Frankfurter-Grüne-Soße-Kräuter, fein gehackt
- 1 TL Dillspitzen, fein gehackt
- 100 g Zucker
- 1 TL Kurkuma
- 3 TL Salz

Für den Gewürzsud:

- 200 ml Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nelken
- 1 Msp. Piment
- 6 Pfefferkörner

## **Zubereitung**

Die Zutaten für den Kochsud erhitzen, die Gewürze hinzugeben und den Sud 10 Minuten sanft köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und 24 Stunden ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf 100 ml einkochen lassen.

Die Senfkörner mit einer Küchen- oder Kaffeemühle mahlen, aber nicht zu fein. Den Gewürzsud, den Balsamico und den Branntweinessig auf etwa 50 °C erhitzen.

Den Topf vom Herd nehmen und den gemahlene Senf, das Salz, das Kurkuma und den Zucker hineinrühren. 20 Minuten quellen und abkühlen lassen und während dieser Zeit die Kräuter fein hacken.

Dann die Kräuter unterrühren, in Gläser füllen und diese luftdicht verschließen. Den Senf nun noch 2 bis 3 Tage reifen lassen, bevor man ihn verzehrt. Gekühlt aufbewahrt hält er mehrere Wochen.