

# Whiskey-Senf

Zutaten (für 3-4 Gläser zu je 200 ml):

- 150 g Senfkörner
- 100 g Senfpulver
- 100 ml milder Wein-Essig
- 250 ml Wasser
- 60 g Zucker
- 1 EL Honig
- ½ TL Kurkuma
- 2-3 EL Whiskey

Die Senfkörner in einer Mühle oder im Mörser gut zerreiben. Es sollte noch etwas Struktur vorhanden sein. Senfkörner mit Senfpulver in eine Schüssel geben und vermengen. Wasser und Essig hinzufügen, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Jetzt Zucker, Honig und Kurkuma unterrühren. Bei zu fester Konsistenz noch etwas Wasser hinzufügen. Die Senfmasse mit etwas Whiskey verrühren.

Marmeladengläser mit kochendem Wasser sterilisieren, den Senf einfüllen und die Gläser verschließen. Die Senfgläser in den Kühlschrank stellen und einige Tage ziehen lassen. Je länger sie stehen, desto milder wird der Senf.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 08.12.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)