



Einfacher gelber Senf

Man nehme für 230 g:

60 g gelbe Senfsaat, gemahlen
140 ml Apfelessig
25 g Rapschönig
5 g Meer- oder Steinsalz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine 10 Minuten rühren. In Gläser füllen und 14 Tage reifen lassen. Haltbar ca. 5 Monate.