



NEU NEU NEU

Senf selber herstellen

Die größte Verbreitung findet Senf von jeher zu einer Paste verarbeitet, da sich seine Schärfe so am besten entfalten kann. Traditionell wird der Senf dazu mit Traubenmost vermischt, was von lateinisch *mustum ardens* (brennender Most) über das altfranzösische *mostarde* zum deutschen, heute nur noch landschaftlich gebrauchten Namen *Mostrich* oder *Mostert* führte. Heute übliche Grundzutaten sind neben Senf Wasser, Essig und Salz. Je nach Sorte können noch verschiedene Gewürze und andere Zutaten hinzukommen.



Zur Herstellung werden die gereinigten Senfkörner zuerst zwischen Walzen geschrotet und meist anschließend entölt. Dann wird der Schrot mit den übrigen Zutaten vermischt und der entstandenen Maische Zeit zum Fermentieren gegeben – dadurch entsteht das typische Aroma. Anschließend wird der Brei, je nach Sorte, zu einer mehr oder weniger glatten Paste vermahlen. Dabei darf die Temperatur 50 °C nicht übersteigen, um die ätherischen Öle zu erhalten. Schließlich reift der Tafelsenf bei anspruchsvollen Herstellern noch einige Zeit, bevor er abgefüllt wird. Auch bei sofort abgefülltem Senf entwickelt sich der Geschmack noch im Glas oder in der Tube.

Unser Rezept:

- 50 g gelbe Senfkörner
- 5 g Salz / Meersalz
- 10 g Zucker / Honig
- 30 Weinessig
- 40 g Wasser

Direkt in den Shop zum : www.heimbier.de

Jetzt Kunde werden! →

 **Ehlebracht Hausbraubedarf** Aktualisiert: 29. März 2006 by www.heimbier.de Ehlebracht Hausbraubedarf
Bremen

©2007 Text & Fotos: Ehlebracht Hausbraubedarf

Werbung

siehe hier:
www.heimbier.de



**Claudia Ehlebracht
Kellereibedarf**