

Senf selber machen ist gar nicht so schwer, probieren Sie es einfach mal aus, für mich ist es sehr befriedigend, das ich alleine dadurch, daß ich diese Webseite mache, immer mehr ausprobieren und entdecke was für unsere Großmutter noch selbstverständlich war, nämlich das Essen mehr ist als Tiefkühlware aufzutauen und Fertigmischungen für meine Frikadellenzubereitung zu verwenden. Und glauben Sie mir, es ist ein echtes Erlebnis selbstgemachten Senf zu probieren und meinen selbstgemachten [Essig](#) dafür zu verwenden. Auch Freunde freuen sich über kleine selbstgemachte Mitbringsel (Wenn sie gelungen sind :-)

Ich verwende statt Senfkörnern lieber Senfmehl und wenn ich es etwas grobkörniger haben möchte, dann zerkleiner ich zusätzlich noch ganze Körner etwas gröber und mische sie unter Senfmehl. Es gibt natürlich auch einige, die es ganz genau nehmen mit dem selbermachen und auch die Senfkörner selber mahlen, aber mir ist das zu umständlich.

Bei einigen Senfrezepten werden auch schwarze Senfkörner empfohlen, mir ist es bisher noch nie gelungen welche aufzutreiben. Deshalb verwende ich nur das gelbe Mehl. Die Portionen die ich verwende reichen für 2 Gläser Senf, damit sich die Mühe auch lohnt und da selbstgemachter Senf einige Monate hält ist das auch kein Problem. Wer am Anfang erstmal weniger Senf machen möchte muss einfach die angegebenen Portionen ein wenig anpassen.

Grundrezept für normalen mittelscharfen Senf:

250 g gelbes Senfmehl
25 g Salz (5 Teelöffel)
100 g Zucker oder Honig (5 Esslöffel)
150 g Weinessig (5 %ig)
200 g Wasser

Zuerst etwas zu den Zutaten, verwenden können Sie natürlich auch [Branntweinessig](#) aber ich empfehle wirklich gute Zutaten, damit sie Unterschiede zu gekauftem [Senf](#) erschmecken können. Wer es weniger süß mag, der kann natürlich auch die Zuckermenge reduzieren.

Mischen Sie Senfmehl, Salz und Zucker und kochen Sie Wasser und [Weinessig](#) ganz kurz auf und rühren die Flüssigkeit unter Senfmehl und Gewürze, die Konsistenz der Senfpaste bestimmen Sie selbst dadurch, das Sie mehr oder weniger Flüssigkeit zugeben. Den Senf abfüllen und ein bis zwei Wochen ruhen lassen.

Mittelscharfer Senf

25 g gelbe Senfkörner
5 g Salz (5 Teelöffel)
10 g Zucker oder Honig
15 g Weinessig (5 %ig)
20 g Wasser

Mischen Sie Senfmehl, Salz und Zucker. Kochen Sie Wasser und Weinessig ganz kurz auf und rühren die Flüssigkeit unter Senfmehlmischung. Die Menge der Flüssigkeit bestimmt die Konsistenz der Paste. Den Senf abfüllen und ein bis zwei Wochen ruhen lassen.

Extrascharfer Senf

25 g gelbe Senfkörner
25 g schwarze Senfkörner
10 g Zucker
5 g Salz
30 g Weinessig (5%ig)
40 g Wasser

Mischen Sie gemahlene Senfkörner, Salz und Zucker zusammen. Kochen Sie Wasser und Weinessig ganz kurz auf und rühren die Flüssigkeit unter Senfmehlmischung. Die Menge der Flüssigkeit bestimmt die Konsistenz der Paste. Den Senf abfüllen und ein bis zwei Wochen ruhen lassen.

Süßer Senf

50 g gelbe Senfkörner
5 g Salz
1 Kopf einer Gewürznelke
2 Korianderkörner
1 Prise gemahlenen Zimt
40 g Wasser
30 g Weinessig 5% ig
25 g Zucker (oder max. 30 g Honig)
10 g braunen Zucker

Mischen Sie gemahlene Senfkörner, Salz, und Gewürze zusammen.
Anschließend das Wasser aufkochen und über die Mischung gießen. Die Masse für fünf Minuten abkühlen lassen, erst dann den Essig hinzufügen.
Zum Schluss werden Zucker und / oder Honig darunter püriert. Nach einigen Tagen verliert sich die Schärfe. Erst dann entfaltet der süße Senf sein typisches Aroma.

ZUTATENLISTE:

150 ml Weißweinessig
250 ml Apfelwein; Cidre
1 Zwiebel
2 Lorbeerblätter
50 g Gelbes Senfmehl (oder gelbe Senfkörner und diese mahlen)
50 g Rotes Senfmehl (Ersatz braunes); (oder rote Senfkörner und diese mahlen)
50 g Zucker
2 EL Gelbe Senfkörner
1 TL Salz
4 Gewürznelken

ZUBEREITUNG:

Essig und Apfelwein mit Zwiebelscheiben und Lorbeerblätter aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Min kochen.

Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen.

Senfmehl und Zucker unter den Sud rühren. Senfkörner und Salz untermischen. Senf mit Gewürznelken in ein Glas geben, gut verschließen und im Kühlschrank 2 Tage ziehen lassen!

INFORMATIONEN ZUM REZEPT:

TIPPS:

Senfkörner lassen sich noch besser fein mahlen, wenn man sie zuvor 1 Stunde in den Tiefkühler legt!

Feines mahlen der Senfkörner zB. mit Kaffeemühle, in Intervallen laufen lassen zur schonenden Behandlung des Senfmehls, es darf nicht über 30°C erwärmt werden, sonst Verflüchtigung wichtiger Aromaträger!

Senf, Honig

Zutaten:

60 g Senfmehl
40 g Honig (eine cremige Sorte)
1 Eßlöffel Sonnenblumenöl
1 Teelöffel Obstessig
1 Prise Salz
Heisses Wasser oder Brühe

Rezept:

Das Senfmehl wird mit dem Honig, Sonnenblumenöl, Obstessig und Salz gut verrührt. Ist die Masse zu fest geworden, so wird noch etwas heißes Wasser oder Brühe bis zur richtigen Konsistenz dazugerührt.

Der fertige Senf wird in Gläser abgefüllt und kann im Kühlschrank 4 Monate aufbewahrt werden.

Senf, Meerrettich

Zutaten:

200 g Senfmehl (weiß)
200 ml Kräuter-Weinessig
200 ml Wasser
ca. 1 Meerrettichwurzel (nach Geschmack)
1 Apfel
1 Eßlöffel Zitronensaft
3 Eßlöffel Zucker
1 Teelöffel Salz

Rezept:

Man läßt das Wasser mit dem Essig kurz aufkochen und rührt das Senfmehl dazu. Ist alles gemischt, läßt man die Masse abkühlen.

Danach gibt man die geschälte und fein geriebene Meerrettichwurzel dazu, ebenso wie den geschälten und geriebenen Apfel und die restlichen Zutaten. Man mischt gut durch und füllt in Gläser ab.

Senf, Moutarde des Jésuites

Zutaten:

12 Sardellen
280 Kapern
1500 g Essig
160 g braunes Senfmehl (entölt)
400 g gelbes Senfmehl (entölt)

Rezept:

Die Sardellen und Kapern werden als feiner Teig in den kochenden Essig eingerührt und mit dem Senfmehl vermischt.

Senf, Orangen-Pfeffer, scharf

Zutaten:

200 g Senfmehl (weiß)
200 ml Kräuter-Weinessig
100 ml Wasser
5 Eßlöffel Orangenkonfitüre
1 abgeriebene Orangenschale
1 Teelöffel Zitronensaft
2 Eßlöffel Pfefferkörner (grün)
1 Teelöffel Salz
3 Eßlöffel Cognac
4 Eßlöffel Sonnenblumenöl

Rezept:

Man mischt alle Zutaten, außer Sonnenblumenöl und Cognac, gut durch und läßt über Nacht offen stehen.

Am nächsten Tag gibt man Öl und Cognac dazu, mischt nochmals und füllt den Senf in Gläser ab.

Senf, Paprika

Zutaten:

200 g Senfmehl (weiß)
200 ml Kräuter-Weinessig
200 ml Wasser
2 Eßlöffel Paprika (edelsüß)
6 Eßlöffel Honig
3 Eßlöffel Sherry
3 Eßlöffel Sonnenblumenöl

Rezept:

Man kocht den Essig mit dem Wasser auf und gießt die Flüssigkeit über das Senfmehl. Dann gibt man die restlichen Zutaten dazu, mischt gut durch und füllt in Gläser ab.