

Senfkaviar



CULINARIUM
ALPINUM

Senfkaviar

Zutaten:

125 ml Weissweinessig

0.5 TL Thymian, getrocknet

3 Lorbeerblatt

15 Pfefferkörner, schwarze

100g Senfsamen

2 EL Zucker

0.5 TL Salz

1 Schraubglas ca. 2 dl

Essig, Thymian, Lorbeerblatt, Salz, Pfefferkörner und Zucker in einem kleinen Topf vermischen und zum Kochen bringen.

Den Topf vom Herd nehmen, den Sud auskühlen und ziehen lassen.

Die Senfkörner waschen, um Bitterstoffe zu entfernen. Anschliessend in ein Schraubglas geben. Zirka ein Fünftel des Glases leer lassen, da die Senfkörner aufquellen werden. Den Essigsud durch ein Sieb dazugeben. Die Gläser verschliessen und über Nacht bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Im Kühlschrank hält der Senfkaviar mehrere Monate.

Viel Freude beim Zubereiten!

CULINARIUM ALPINUM, Küchen-Team

Selbstgemachte Geschenke schmecken einfach nach mehr – nach Nähe, nach Zeit, nach echter Weihnachtsfreude. Unsere vier kulinarischen Ideen aus Alpenzutaten sind im Nu zubereitet, überraschend vielseitig und eignen sich für Schwiegereltern, Gotti oder den Arbeitskollegen beim Wichteln. Wir wünschen viel Freude beim Zubereiten und Schenken!



culinarium-
alpinum.com/blog