



Basilikumsenf „Wilde Schärfe“

Zutaten

- 150 g helle Senfkörner
- 50 g dunkle Senfkörner
- 300 ml Weißweinessig
- 100 ml Weißwein oder Wasser
- 70 g Honig
- 4 TL Salz
- 2 Handvoll Basilikumblätter (z.B. ‚Wildes Purpur‘ oder ‚Cubanisches Strauchbasilikum‘ - je nach verwendeter Sorte entwickelt der Senf eine andere Farbe)

Zubereitung

Senfkörner in einer Mühle feinmahlen. Zutaten gut miteinander verrühren, zuletzt die kleingeschnittenen Basilikumblätter dazugeben. Die Masse nochmal mit dem Pürierstab gut vermengen, abkühlen lassen, in Gläser füllen und verschließen.