



## 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.