

Senfkaviar

70 g gelbe Senfkörner
30 g braune Senfkörner
50 ml Apfelessig
100 ml Apfelsaft oder Cidre
½ TL Salz
2 EL Honig oder Agavendicksaft
1 Lorbeerblatt

Je nach gewünschter Schärfegrad kann der Anteil gelber und brauner Senf variieren. Apfelsaft aufkochen, Salz, Honig und Lorbeerblatt dazutun und Apfelessig hinzufügen. Zum Schluss die Senfkörner einrühren. Mindestens 24 Stunden bei Zimmertemperatur reifen lassen. Anschließend in Gläser abfüllen und mindestens 1 Woche (besser 2 bis 3 Wochen) im Kühlschrank ruhen lassen.

Viel Spaß beim probieren.

Tipp: Bei Cidre nicht aufkochen. Auch sehr gut 100 ml Champagner, dann einen sanften Honig verwenden. Da nicht aufgekocht wird ist die Haltbarkeit etwas geringer.