



Senf mit Thymian

Zutaten und Gewürze

200 g	helle Senfkörner, alternativ auch direkt schon gemahlenes Senfmehl
275 ml	weißer Balsamico
100 ml	Wasser
80 g	Zucker
3 TL	Salz
1 TL	Kurkuma
2 EL	Thymian, oder auch Zitronenthymian

Zubereitung

Zermahlen Sie die Senfkörner so fein wie möglich, am besten in einer Kaffeemühle oder einem Mörser - je feiner das Senfmehl gemahlen ist, desto feiner wird später der Senf.

Erhitzen Sie Wasser und weißen Balsamico in einem Topf, bevor Sie den Topf vom Herd nehmen und die Flüssigkeit auf lauwarme Temperatur abkühlen lassen. In der Zwischenzeit kann der Thymian fein gehackt werden und ebenfalls hinzugegeben werden.

Vermischen Sie Senfmehl, Zucker, Salz und Kurkuma, während das Essiggemisch abkühlt. Gießen Sie dann die Flüssigkeit über die trockenen Zutaten.

Anschließend alles mindestens 5 Minuten mit dem Mixer verrühren.