

# SENFKAVIAR



## Zutaten:

- 100 g braune Senfkörner
- 60 ml helles Bier
- 60 ml Apfelsaft
- 60 ml Apfelessig
- Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 1 Lorbeerblatt
- 30 g Feigensenf
- 1/2 TL Honig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

Die Senfkörner in einem feinmaschigen Sieb gründlich waschen. Dann in eine Schüssel geben und mit Wasser gut bedecken. Über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Senfkörner abseihen und nochmals gründlich waschen. In einem Topf 1 Liter Wasser mit einem Esslöffel Salz erhitzen. Die Senfkörner 2 Minuten kochen. Dann nochmals abseihen und kurz gut kalt abwaschen.

In einem kleinen Topf das Bier, Apfelsaft, Essig, Feigensenf, Honig, Salz und Pfeffer im Topf aufkochen. Die Senfkörner und das Lorbeerblatt zugeben und sanft 10 Minuten köcheln lassen. Noch heiß in ein sauberes Glas füllen und verschließen. Circa zwei Wochen ruhen lassen.

Der Senfkaviar lässt sich auch für Salatdressings verwenden und geben Gemüse, Kartoffeln, Soßen, Pürees, Reis, sauer Eingelegtem und Chutneys eine knackig pikante Note .