

# Honigsenf

225 g	Senfsamen
1 Ei	Gemahlener Zimt
1/2 Tl	Gemahlener Ingwer
300 ml	Weissweinessig
90 ml	Flüssiger dunkler Honig

## Anleitung:

Die Senfsamen mit den Gewürzen vermischen und den Essig darüber gießen.

Über Nacht einweichen lassen.

Die Mischung in einen Moerser geben und zu einer festen Paste zerreiben, dabei nach und nach den Honig untermischen.

Wird der Senf zu fest, noch etwas Essig hinzufügen.

In vier sterilisierten, beschrifteten Gläsern im Kühlschrank lagern und innerhalb von vier Wochen aufbrauchen.