

Rezept

Würziger Rhabarber-Senf



© Andreas Ketterer

Info

45 Min. Gesamtzeit	leicht	204 kcal Kilokalorien	12 g Eiweiß	13 g Fett	11 g Kohlenhydrate
-----------------------	--------	--------------------------	----------------	--------------	-----------------------

Zutaten für - 1 + Portion ca. 200 ml

180 g **Rhabarber**

4 EL **Honig**

100 g **Senfkörner** gelb

100 ml **Himbeeressig**

50 ml **Portwein**

1 TL **Estragon** frisch, grob gehackt

Zubereitung

1. Rhabarber klein schneiden, mit 2 EL Honig vermischen. In 100 ml Wasser zugedeckt kochen, bis der Rhabarber zerfällt. Mit offenem Deckel Flüssigkeit bis auf die Hälfte reduzieren.
2. Senfkörner in Küchenmaschine, Mohn- oder Kaffeemühle zu Senfmehl mahlen. Beim Mahlen darauf achten, dass die Senfsaat sich nicht erwärmt, ggf. Pausen zum Abkühlen einlegen.
3. Essig, Portwein, 2 EL Honig und abgekühlte Rhabarbermasse mit Sud zum Senfmehl geben, verrühren (mit Küchenmaschine oder Pürierstab). Estragon hacken und unterrühren.
4. Den Senf über Nacht mit einem Tuch bedeckt stehen lassen. Am nächsten Tag in saubere Glas- oder Keramikgefäße abfüllen und diese luftdicht verschließen.