

Blitz-Kräutersenf

- 200 g Senf aus Glas oder Tube**, fein oder grob In eine Schüssel geben
- 2 B. Kräuter**, einzeln oder gemischt, von den Stielen gezupft, fein gehackt
- n.B. 1-2 Chili**, Kerne entfernt, fein gehackt
- n.B. 1 EL Honig** Kräftig mit dem Senf vermischen
- In saubere Gläser abfüllen

Haltbarkeit und Verwendung

Innert 2 Wochen als Beilage zu Käse oder grilliertem Fleisch, in Salatsaucen oder als Marinade für Grillfleisch aufbrauchen
Im Kühlschrank lagern

Blitz-Fruchtsenf

- 200 g Senf aus Glas oder Tube**, fein oder grob In eine Schüssel geben
- 100 g Fruchtpüree nach Wahl**, z.B. Apfel-, Birnen-, Quitten-, Aprikosen-, Zwetschgenmus
- n.B. 1-2 Chili**, Kerne entfernt, fein gehackt Kräftig mit dem Senf vermischen
- In saubere Gläser abfüllen

Haltbarkeit und Verwendung

Innert 2 Wochen als Beilage zu Käse oder grilliertem Fleisch, in Salatsaucen oder als Marinade für Grillfleisch aufbrauchen
Im Kühlschrank lagern