

Orangen Senf

Zubereitungsdauer: 45 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegan

Portionen

Zutaten für 3 Gläser, je nach Grösse.

Zutaten

4 St. naturbelassene Orangen
150 ml Weinessig oder Apfelessig
2 TL Flor de Sal - Meersalz
5 g Korianderkörner
40 g brauner Rohrzucker
100 g Senfkörner

Zubereitung

Orangen heiss abwaschen und trocken reiben. Die Schalen mit einem Zestenreißer hauchdünn schälen oder mit einer Haushaltsüblichen feinen Reibe abreiben. Gut darauf achten, dass nichts von der weißen Schale mit abgerieben wird. Orangenabrieb in einer Schüssel mit dem Zucker vermengen.

Die Orangen auspressen und den aufgefangenen Saft sieben. Anschliessend den Saft bei mittlerer Hitze auf dem Herd einreduzieren lassen bis ca. 50ml überbleiben. Den Essig dazu geben und kurz aufkochen.

Die Koriander- und Senfkörner fein mahlen und mit Salz, Orangenschale und Reduktion verrühren. Noch einmal alles zusammen pürieren bis zur gewünschten Konsistenz.

Über Nacht im Kühlschrank entwickelt der Senf seine Schärfe. Erst dann in Schraubgläser füllen.

Je nach Hygiene bei der Zubereitung hält der Senf mehrere Wochen. Ein schönes Handgemachtes Geschenk und Mitbringsel.