

## **Kochen**

**Timo Böckle**

**Mittwoch, den 16.12.2020**

**Süßer Riesling-Senf**

**Für ca. 14 Gläser à 100 ml Inhalt**

### **Zutaten**

180 g Senfkörner, gelb  
15 g Senfkörner, schwarz  
220 ml Rieslingsekt (oder Crémant)  
300 g Honig  
160 ml Weißweinessig  
2-3 g Salz

### **Zubereitung:**

1. Einmachgläser mit Gummidichtung oder Gläser mit Twist-off-Deckel vorbereiten und sterilisieren. Die Senfkörner in einem Mörser mahlen oder in einer dafür geeigneten Küchenmaschine zu grobem Senfpulver verarbeiten.
2. Den Sekt in einen flachen Topf geben und darin langsam erhitzen/aufkochen lassen, bis er zu schäumen beginnt.
3. Das Senfmehl in den heißen Sekt einrühren, erneut erhitzen, vom Herd nehmen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
4. In der Zwischenzeit den Honig mit Essig und Salz in eine Schüssel geben. Mit einem Schneebesen glatt verrühren.
5. Die Sekt-Senf-Mischung erneut unter ständigem Rühren erhitzen.
6. Den Honig-Mix zugeben, bei schwacher Hitze unter Rühren weitere ca. 3 Minuten köcheln lassen. Dann sofort in die vorbereiteten Gläser abfüllen und fest verschließen. Auskühlen lassen.