



Zutaten

- 250 g Senfsaat
- 45 ml Apfelessig
- 135 ml Jack Daniels
- 175 ml Honig
- 200 ml Wasser
- 1 EL grober Pfeffer
- 2 EL Rauch-Salz
- 100 ml Pflanzenöl

Saucen Dips Marinaden Gewürze

Jacky-Honey-Senf

Entdecken Sie unser Rezept für Jacky-Honey-Senf. Perfekt für Ihr Herbstgrillen! Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers.

So wird's gemacht:

1. Die Senfkörner nur grob mörsern, mit 100 ml warmem Wasser vermischen und 30 Minuten quellen lassen. Wasser abgießen und erneut mit 100 ml frischem Wasser auffüllen.
2. Essig mit Honig, Salz, grobem Pfeffer und Whisky vermischen und leicht erhitzen - auf knapp unter 40 °C
3. Senfmasse hinzugeben und dabei mit dem Stabmixer pürieren. Tröpfchenweise das Öl hinzugeben.