

Hausgemachter Traubensenf



Aus reifen Reben

Die reifen Weintrauben hängen satt und schwer an den Rebstöcken. Die Weinlese ist im vollen Gange. Vielleicht wird`s ein guter Jahrgang. Doch nicht nur Wein lässt sich aus den Beeren zaubern. Schon mal Traubensenf probiert?

Frische tiefrote Weintrauben und getrocknete Weinbeeren bilden eine süße und vollmundige Basis. Gemahlener Senf und ein paar Löffel von unseren eingelegten Senfkörnern bringen eine pikant, knackige Note ins Spiel. Ein Schuss Rotwein und Rotweinessig runden den süß-sauren Senf ab. Das Ergebnis schmeckt sehr gut zu Käse. Vielleicht noch ein Gläschen Wein und ofenfrisches Traubenkernbrot dazu? So lässt es sich gut leben.

Hier unsere Rezeptur für **hausgemachten Traubensenf**:

Zutaten

- 100 g blaue Weinbeeren (Rosinen), getrocknet
- 100 g rote Weintrauben, frisch
- 50 ml Rotweinessig
- 50 ml Rotwein oder Wasser

- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz und etwas grob gemahlener Pfeffer
- 20 g Senfmehl



Zubereitung

Die getrockneten Weinbeeren (Rosinen) in einem Topf mit Zucker, Rotweinessig, Weintrauben, Rotwein, 1 Prise Salz und etwas grob gemahlenem Pfeffer einmal kurz aufkochen lassen. Dann den Topf beiseite stellen, Deckel aufsetzen und 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend das Senfmehl zugeben und mit einem Pürierstab fein mixen. Noch heiß in ein Einmachglas abfüllen, mit einem Deckel verschließen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Der Traubensenf schmeckt sehr gut zu Ziegenfrischkäse oder anderen Käsesorten. Dazu empfiehlt sich knuspriges Traubenkernbrot vom Handwerksbäcker.

Tipp: Zwei oder drei zusätzliche Esslöffel von unseren [eingelegten Senfkörnern](#) geben dem Traubensenf eine zusätzliche pikante und knackige Note. Das Rezept für eingelegte Senfkörner finden Sie in unserer Rezeptdatenbank.

