

**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

0,5 Stk. Schalotten  
30 ml Balsamico  
400 g Brombeeren  
80 g Rohrzucker  
2 EL Senfpaste  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
Senfkörner, gelb  
Senfkörner, schwarz  
Apfelessig

**Mein persönlicher Tipp**

Brombeersenf passt hervorragend zu Wild- und Rindgerichten.:

**Sylvia Schilcher**

Seminarbäuerin in Kärnten

**Quellen:**

- Landwirtschaftskammer Kärnten:  
*Selbstgemachte Schätze im Glas*

## Brombeersenf

**Zubereitung**

**Senfpaste** Je nach Bedarf: 2/3 gelbe Senfkörner 1/3 schwarze Senfkörner Apfelessig Senfkörner in ein Glas geben und mit Apfelessig bedecken. Essig soll 1 cm drüberstehen. Einige Stunden ziehen lassen, bis die Senfkörner weich sind und danach fein pürieren. Diese Paste ist gekühlt gut haltbar und kann zu verschiedenen Senfen weiterverarbeitet werden.

**Brombeersenf** Schalotten in Balsamicoessig glasig dünsten, Brombeeren und Rohrzucker beigeben, unter ständigem Rühren 5 Minuten leicht köcheln lassen. Senfpaste, Salz und Pfeffer untermischen und heiß in kleine Gläser füllen.