

## **Koch ein**

### **Timo Böckle**

#### **Süßer Bockbiersenf**

**Für ca. 14 Gläser à 100ml**

#### **Zutaten**

180 g Senfkörner, weiß  
15 g Senfkörner, schwarz  
300 g Honig  
220 ml Bockbier  
160 ml Bieressig  
2-3 g Salz

#### **Zubereitung:**

1. Die Senfkörner in einem Mörser mahlen oder in einer dafür geeigneten Küchenmaschine zu grobem Senfpulver verarbeiten.
2. Das Bockbier in einen flachen Topf geben und darin langsam erhitzen – aufkochen lassen bis der Bierschaum nach oben steigt.
3. Die gemahlene Senfkörner ins heiße Bockbier geben, 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 Bier-Senfkörner-Mischung erneut unter ständigem Rühren erhitzen.
6. Den Honig-Mix zugeben. Bei leichter Hitze ca. 3 Minuten rühren und umgehend im warmen Zustand in sterilisierte Einmachgläser mit Gummidichtung oder Gläser mit Drehverschluss abfüllen und verschließen.

#### **Timo´s Tipp:**

Die Gläser bitte nicht zum Abkühlen auf den Kopf stellen. Der KOCH EIN! BOCKBIERSENF schmeckt zwar schon direkt nach der Herstellung, sein volles Aroma entfaltet er aber erst nach 2-3 Wochen im Glas. Er passt hervorragend zu einer leckeren Weißwurst und einer guten Brezel.

#### **Lagerung:**

Wir empfehlen sicherheitshalber die Gläser samt Dichtungsgummi vor dem Abfüllen kurz in kochendem Wasser zu sterilisieren\*. Haltbarkeit mindestens 6 Monate\*.

\*Die angegebene Haltbarkeitsdauer kann nur bei korrekter Zubereitung und richtiger Lagerung erreicht werden.