# Bratwurst und Senf von André Marty

Mengen für 10 Personen

| | |
|---|---|
| 200 g | Senfkörner |
| 1.0 dl | Wasser |
| 80 g | Zucker |
| 3.0 TL | Salz |
| 10 g | Bratwurst (Schwein) |
| 200 g | Grillkäse (Halloumi) |
| 2.75 dl | Balsamico-Essig |

Du beginnst damit, die Senfkörner so fein wie möglich zu vermahlen. Am besten gelingt es mit einer Kaffeemühle, alternativ mit einem Mörser. Je feiner du die Körner vermalst, umso feiner wird auch der Senf. Tipp: Wenn du die Körner nicht selbst mahlen möchtest, kannst du 200 g Senfmehl verwenden.
Erhitze das Wasser mit dem Balsamico in einem Topf.
Nimm den Topf vom Herd und lass die Flüssigkeit auf eine lauwarme Temperatur abkühlen. Dieser Schritt ist besonders wichtig, damit der Senf nicht bitter wird.
Vermische alle trockenen Zutaten miteinander.
Gieße die Flüssigkeit über das Senfmehl und verrühre alles mindestens fünf Minuten lang mit einem Mixer.
Fülle den Senf in sterilisierte, gut verschließbare Gläser.
Lasse den Senf drei Tage stehen, dann verliert er seine anfängliche Schärfe.