

Andrea's Saanensenf

Der Saanensenf ist eine typische Saaner Spezialität und wird unter anderem zu Schweinefleisch oder Käse serviert. Jede Familie hat ihr eigenes Rezept. Andrea kocht den würzigen Senf nach dem Rezept ihrer Grossmutter Helene von Siebenthal. Dazu verwendet sie das Kirschenmus von Wimmis, eine Zutat mit einer langen Geschichte.

200 g	geröstetes Mehl
600 g	Kirschenmus
600 g	Zucker
4 Liter	guten Rotwein
150 g	mittelgrobes, chinesisches Zimtpulver
1 Prise	Salz
2 KL gehäuft	Senfpulver weiss
1 KL gehäuft	Muskatpulver
1 KL gestrichen	Galgantpulver
1 KL gestrichen	Nelkenpulver
1 KL gestrichen	Ingwerpulver
1 Messerspitze	Pfefferpulver weiss
5 cl	Kirsch

- ❖ Die Gewürze und den Zucker mit 1,5 Liter Wein aufkochen.
- ❖ Kirschenmus mit 0.5 Liter Wein kurz aufkochen, durchs Sieb passieren und dem Gewürz-Zuckergemisch begeben.
- ❖ Mehl sieben und mit dem Rest des Weines kalt anrühren.
- ❖ Die beiden Mischungen zusammengeben und unter ständigem Rühren erwärmen, dreimal kurz aufkochen lassen (Achtung: nicht anbrennen lassen).
- ❖ In einem grossen Topf abkühlen lassen und gelegentlich umrühren.
- ❖ Nach dem Erkalten Kirsch begeben und sofort in Gläser abfüllen.

Geniessen Sie den feinen Saanensenf!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

