

# Ketchup Mayo Senf Herstellung

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

[www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Fleisch +Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Rezepte mit Bilder sind alle von mir, getestet

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 23. April 2007

[www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de)

## Index

Hinweis für Word .....	15
Ketchup .....	2
Mayonaise.....	4
Senf .....	9

## Inhaltsverzeichnis

Ketchup Mayo Senf Herstellung.....	1
PS .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
Ketchup .....	2

Ketchup III .....	2
Ketchup-Rezept .....	3
Tomatenketchup II .....	3
Mayonaise.....	4
Almonnaise .....	4
Cashew Mayo- Cashew-Creme .....	5
Indische Mayonaise M.....	5
Kartoffelmajo.....	6
Mayonaise 1 Eigelb .....	6
Mayonnaise 1-2 Eigelb .....	6
Pinienkernmayonnaise.....	7
Russische Mayonnaise 3 Eigelb .....	8
Soja Mayonnaise .....	8
Walnuss Mayonaise M.....	9
Senf .....	9
Bärlauchsenf.....	9
Gewürzsenf.....	10
Holundersenf .....	10
Kräuter Senf (Basisrezept) .....	11
Kräutersenf nach englischer Art .....	11
Kräutersenf Selbstgemachter .....	12
Kräutersenf.....	12
Münchner Weißwurstsenf .....	13
Paprika Senf .....	13
Sahnesenf M .....	14
Süßer Senf .....	14
Whiskey Senf .....	15
Hinweis für Word .....	15

## Ketchup

### Ketchup III

Portion: 50

- 1 kg Tomaten; gewürfelt
- 100 g Zwiebeln; gehackt
- 100 g Paprikaschote; gehackt
- 2 Knoblauchzehen; gepresst
- 1 TI ; Salz
- 2 El Brauner Zucker
- 1 TI Senfkörner
- 1 TI Pigmentkörner
- 1 TI Pfefferkörner
- 1 TI Korianderkörner
- 150 ml Apfelessig

4 Nelken  
1 sm Pfefferschote  
1 Zimtstange  
1 Lorbeerblatt

Alles zusammen ca. 30 Minuten auf kleinem Feuer zugedeckt köcheln. Zimtstange und Lorbeerblatt entfernen. Gemüse Passieren. Nochmals einkochen, bis die Sauce dickflüssig ist. In saubere Gläser oder Flaschen mit Drehverschluss bis 1/2 cm unter den Rand füllen. Sofort verschließen. In einen Topf stellen. Diese bis zu 3/4 der Höhe der Gläser auffüllen. Ketchup knapp unter dem Siedepunkt ca. 30 Minuten erhitzen. Nach dem Auskühlen dunkel und kühl lagern.

### Ketchup-Rezept

500 g reife Tomaten  
200 g rote Paprika  
100 g Zwiebeln  
200 g Essig (5%ig)  
20 g Salz  
80 g Zucker  
1 Teelöffel Sojasauce  
1 Teelöffel Paprikapulver  
1 Msp. Cayennepfeffer  
1 Prise Petersilie  
1 Prise Schnittlauch  
1 Prise Dill  
1 Prise Liebstöckel  
20 g Stärke

Tomaten waschen, in Würfel schneiden und mit 1 Lorbeerblatt kurz aufkochen. Zusammen etwa 15 Min. ziehen lassen und dann die Masse durch ein Küchensieb streichen (Haut und Kerne der Tomaten beseitigen). Anschließend mischt Du das Tomatenpüree mit einem gleich zubereitetem Paprika-Zwiebel-Püree und den anderen Zutaten und lassen alles noch einmal 30 Minuten köcheln. Zum Schluss alles noch einmal aufkochen lassen. Mit etwas Stärke kann das Ketchup eingedickt werden.

### Tomatenketchup II

1 kg Tomaten  
2 EL Öl  
Zwiebeln  
1/8 l Weißweinessig

2 EL Zucker  
ca. 1/2 TL Salz  
1/2 TL Curry  
1 getrocknete Chilischote  
10 Pfefferkörner  
3 Nelken  
5 Pimentkörner

Öl erhitzen. Zwei in Würfel geschnittene Zwiebeln darin andünsten. Dazu kommen die geviertelten Tomaten und alle übrigen Zutaten. Die Masse 30 - 40 Minuten dick einkochen lassen. Dann durch ein Sieb streichen, nochmals erhitzen und in Flaschen abfüllen. Den Ketchup kann man länger aufbewahren, wenn die Flaschen, natürlich mit Inhalt, 30 Minuten bei 80 Grad sterilisiert werden.

## Mayonaise

### Almonnaise

Mayonnaise aus Mandeln ohne Eier

Zutaten für 1 Portionen  
½ Tasse/n Mandel(n), geschält  
½ Tasse/n Wasser  
½ Zehe/n Knoblauch  
1 TL Meersalz  
2 EL Zitronensaft  
1 Prise Cayennepfeffer  
Pfeffer, frisch gemahlen, nach Geschmack  
2 Tasse/n Öl (Distelöl)

Geschälte Mandeln und Wasser in den Mixer geben und bei hoher Geschwindigkeit so lange pürieren, bis sich eine dicke Creme gebildet hat (wenn sich der Mixer nicht mehr bewegt, 1-2 EL Wasser zugeben). Knoblauch, Meersalz, Zitronensaft, Cayennepfeffer und Pfeffer zugeben. Das Mittelteil des Mixerdeckels herausnehmen. Bei hoher Geschwindigkeit langsam das Öl so lange zugeben, bis die Masse damit gesättigt ist. Restliches Öl vorsichtig mit einem Löffel unter die Masse rühren (ohne Mixermesser zu berühren).

Die Almonnaise kann nach Geschmack beliebig mit Kräutern oder auch 2 EL Mohnsamen verfeinert werden. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

02.03.06 Monddrache

## Cashew Mayo- Cashew-Creme

Kann man wie Mayonaise oder saure Sahne verwenden: als Dipp, in einer Salatsauce, als Sandwichspread, zu Bratlingen oder Pommes...

150 g Cashews (nicht geröstet)  
120 ml Wasser  
4 Zehen Knoblauch  
2 EL Zitronensaft  
2 TL Zucker oder Ahornsirup  
40 ml Öl (im Original 100 ml)  
Salz

Cashews mit Wasser, Knoblauch, Zitronensaft und Zucker pürieren. Das Öl langsam zugeben. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

### Variationen:

Paprikapulver  
Senf  
Kapern  
Zitronensaft mit Essig austauschen  
Kann man auch mit Pinienkernen machen.

LG Riina Vom 22.02.2007 14:39

## Indische Mayonaise M

### 1 Becher süße Sahne

1 TI Curry  
Knoblauch  
1 TI Senf ( evtl Goldsenf gem )  
1 TI frisch geriebenen Meerrettich  
Kräutersalz  
Pfeffer  
1 TI Zitronensaft  
2 EI Olivenöl  
0,5 TI Ingwerpulver ( evtl frisch )  
Kreuzkümmel gemörsert  
Msp Cayennepfeffer

Alle Zutaten im Mixer mixen. Vorsichtig an die schärfe rantasten.

Sie kann auch noch mit Honig+ Rosinen, sowie etwas Mango Chutney veredelt werden

## Kartoffelmajo

1 Kartoffel, gekocht (ca. 100 g)

1/3 T Sojamilch

2 TL Essig oder Zitronensaft

1 TL Senf

1 Knoblauchzehe (optional)

Salz

Kartoffel und Knoblauch schälen.

Alle Zutaten mit dem Mixstab pürieren.

Mit Salz abschmecken.

Alle Rezepte können beliebig mit Kräutern abgeändert werden...

Bei Sojaallergie kann das Pinienkernesrezept genommen werden. Wenn gewünscht such ich auch ein Mandelmayonnaiserezept raus

Vom 02.02.2007 15:27 Cyrell

## Mayonaise 1 Eigelb

1 Eigelb

125 ml Öl

Estragonessig nach Geschmack

1 Spritzer Tamari ( Sojasoße )

Saft 0,5 Zitrone

Senf ( evtl Goldsenf gem )

Kräutersalz

1 Msp Cayennepfeffer

Zuerst das Eigelb mit dem Öl im Mixer verrühren, dann die Gewürze zugeben.

## Mayonnaise 1-2 Eigelb

1-2 Eigelb

1 Msp Meersalz

1 TI Senf (Senfkörner frisch gemahlen)  
2 TI Essig o. Zitronensaft  
0,5 l Öl

Eigelb mit Salz verrühren, unter ständigem weiterrühren Senf, dann Essig/Zitronensaft, zuletzt tropfenweise Öl zugeben, pikant abschmecken. Eigelb + Öl müssen gleiche Temperatur haben

### Remouladensoße

Zuletzt 2 Essiggurke  
1 Ei Kapern  
3-4 Sardellenfilets +  
frisch geh. Kräuter  
alles feingehackt, darunter geben. Mit Senf abschmecken.

### Tatarensoße 1 Ei

Wie Remouladensoße,

zusätzlich 1 hartgekochtes, gehacktes Ei untermischen + mit Cayen-  
pfeffer würzen.

### Schwedische Mayonnaise

Zuletzt 1- 2 EI dickes Apfelmus  
2 EI geriebenen Meerrettich +etwas  
frischen Orangensaft untermischen

### Pinienkernmayonnaise..

.hier übernehmen die Pinienkerne die Emulsionsfunktion- ein wenig exklu-  
siv.. oder esoterisch

100 g Pinienkerne (6 Stunden in Quellwasser eingeweicht und gut abge-  
tropft)  
1/8 l Quellwasser  
1 EL Olivenöl  
1 TL Zitronensaft  
Himalayasalz, nach Bedarf (ich denke, dass es weniger teures (und hoch-  
wertiges) Salz auch bringt)

Alle Zutaten mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einer Creme verarbeiten. Die Mischung dickt noch ein. Falls sie zu dick werden sollte, mit Quellwasser verdünnen. Nach Geschmack mit ...Salz würzen.

Vom 02.02.2007 15:27 Cyrell

### Russische Mayonnaise 3 Eigelb

1 Blatt helle Gelatine

3 Eigelb

2 TL Senf

1/8 l Öl

1 EL geriebener Meerrettich (Glas)

1/2 Zitrone (Saft)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Senf und Salz verrühren. Öl unter ständigem Rühren in dünnem Strahl zugießen. Mayonnaise mit Meerrettich würzen. Gelatine ausdrücken, in erwärmtem Zitronensaft auflösen und unter die Mayonnaise mischen.

### Soja Mayonnaise

Zutaten:

3/4 Tasse Sojamilch

2 - 3 El Essig oder Zitronensaft

1 Tl Salz

1 Tl Senf

Pfeffer

3/4 Tasse Öl

### Zubereitung:

In einem Mixer oder hohem Rührbecher alle Zutaten bis auf das Öl vermengen. Dann bei hoher Geschwindigkeit (oder mit dem Pürierstab) langsam das Öl einfließen lassen, bis die Masse dick wird. In ein Glas umfüllen, hält sich im Kühlschrank bis zu 3 Wochen. Auch lecker mit gehackten Essiggurken und Kapern!

Diese Mayo wird mit der Zeit immer fester...nach Bedarf also Sojamilch zugeben

Vom 02.02.2007 15:27 Cyrell

## Walnuss Mayonaise M

### 125 ml süße Sahne

1 handvoll gem Walnüsse  
viel gehackter Schnittlauch  
1 TI Senf ( evtl Goldgelb Senf gem )  
1 TI Paprika  
Kräutersalz  
1 Knoblauchzehe

alle Zutaten im Mixer pürieren

## Senf

### Bärlauchsenf

Menge: 1 Portion

250 Gramm Gelbe Senfkörner  
50 Gramm Schwarze Senfkörner  
4 Bund Bärlauchblätter  
2 Teel. Gemahlener Ingwer  
125 Gramm Zucker  
1 Teel. Salz  
300 ml Weißweinessig  
200 ml Weißwein

Die Senfkörner mindestens 2 Stunden tiefkühlen. Dann im Cutter fein mahlen. Den Bärlauch fein schneiden. Mit Ingwer, Zucker und Salz zum Senf geben.

Essig und Wein aufkochen. Siedendheiß unter Rühren zur Senfmischung gießen. In gut gereinigte Gläser füllen und verschließen. Mindestens 2 Wochen ziehen lassen.

**Variante:** Statt Bärlauch Rucola verwenden.

## Gewürzsenf

4 Zwiebeln (in kleine Würfel geschnitten)  
14 Knoblauchzehen (in kleine Würfel geschnitten)  
4 Lorbeerblätter (in Stücke gebrochen)  
1 l milder Weißweinessig  
200 g feines Senfmehl  
200 g Zucker  
4 Nelken (im Mörser zerdrückt)  
1/2 TL gemahlener Zimt

Zwiebeln, Knoblauch und den Lorbeer in den Weißweinessig geben und in einem für die Herdplatte geeigneten Tontopf (zugedeckt) 15 Min. kochen. Dann das Senfmehl durch ein Sieb dazufügen und mit dem Kochlöffel durchrühren. So lange rühren, bis sich eine cremige Sauce ergibt (falls die Masse zu flüssig ist, mehr Senfmehl zufügen). Dabei die Masse nicht mehr kochen, aber gut heiß halten. Anschließend den Zucker, die Nelken und den Zimt dazugeben und umrühren. Wenn sich alles aufgelöst hat, die Masse abkühlen lassen und in einem verschlossenen Glas kühl aufbewahren.

**Hinweis:** kann im Kühlschrank bis zu 1 Monat aufbewahrt werden. Er schmeckt natürlich am besten frisch zu verschiedenem kaltem gekochtem Fleisch. Er kann auch für weitere Saucen (z. B. Senfsaucen) verwendet werden.

## Holundersenf

Menge: 1 Rezept

6 Essl. scharfer Senf  
2 Essl. körniger Senf  
2 Essl. geriebener Meerrettich  
2 Essl. Holundermark

Scharfen und körnigen Senf, Meerrettich, Holundermark und Honig miteinander mischen.

Die Mischung in 1 oder 2 ausgespülte Gläser füllen und sorgfältig verschließen. Der Senf hält sich circa 2 Monate  
: Zub. Zeit 10 min

Senf ist eine beliebige Würze, die nicht nur zu heißen Würstchen und Hausmacherwurst schmeckt. Holundersenf würzt Salate und Salatsaucen, aber auch pikante heiße Saucen für Fleisch und Fisch

## Kräuter Senf (Basisrezept)

3 Gläser

2 Bund Petersilie; fein gehackt  
2 Bund Kerbel; fein gehackt  
6 Zweige Estragon fein gehackt  
250 Gramm Senfkörner; schwarze

Schwarze Senfkörner sind etwas schärfer als die gelben

1 TI Ingwer; gemahlen  
1/2 TI Nelkenpulver  
120 Gramm Zucker  
1 TI Salz  
500 ml Weißweinessig

Die Senfkörner im Cutter fein mahlen. Zusammen mit den Kräutern, dem Ingwer- und Nelkenpulver, dem Zucker und dem Salz in eine Schüssel geben.

Essig aufkochen. Siedend heiß unter Rühren langsam zur Senfmischung gießen.

Den Senf in Einmachgläser füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren (max. 6 Monate haltbar).

### Tipps:

Senfkörner lassen sich noch besser fein mahlen, wenn man sie zuvor 1 Stunde in den Tiefkühler legt.

Senf kann mit vielen Zutaten nach Lust und Laune variiert werden. Mit ~ z.B. - Knoblauch, Chilischoten, grüner Pfeffer, Baumnüsse, Honig anstelle von Zucker usw. .

Ein Teil des Essigs kann durch Weißwein, Apfelwein oder Champagner ersetzt werden.

Wer den Senf schön gelb haben möchte: etwas Gelbwurzel (Kurkuma) zugeben.

## Kräutersenf nach englischer Art

120 g gelbe Senfkörner,  
6 El Wasser,  
125 ml feiner Weinessig,  
1 El Aceto Balsamico,  
2-3 El gemischte, gehackte Kräuter (Estragon, Petersilie, Basilikum, Thymian und Liebstöckel),

1 TL Salz,  
2 TL brauner Zucker,  
1 TL gehackte, grüne Pfefferkörner,  
3 EL feines Pflanzenöl

Die Senfkörner im Mixgerät möglichst fein mahlen, mit Wasser verrühren und quellen lassen.

Essig, Kräuter, Salz, Zucker und Pfeffer mischen und erhitzen.

Abkühlen lassen und unter die Senfpaste rühren. Das Öl tropfenweise einrühren, bis der Senf cremig ist. In Schraubgläser füllen und kühl stellen. So hält er sich lange frisch.

### Kräutersenf Selbstgemachter

30 ml Weinessig  
50 ml Wasser  
5 g Salz  
10 g Zucker  
50 g gelbe ungemahlene Senfkörner  
1 Pigmentkorn  
3 Korianderkörnchen  
1 kleine Zwiebel  
1 kleiner Zweig frischer Dill  
1 Bund Schnittlauch  
etwas Petersilie

### Zubereitung

1. Salz und Zucker in dem Essig und Wasser vollständig auflösen und die Gewürze unterrühren.

2. In den Brei die kleingehackte Zwiebel, den frischen Dill, Schnittlauch und Petersilie unterrühren.

### Kräutersenf

Zutaten:

5 EL gelbes Senfpulver,  
1 TL Kurkuma,  
1/2 TL Ingwerpulver,  
1/16 l Weinessig,  
1/16 l Wasser,  
1 EL schwarze Pfefferkörner,  
2 EL Zucker,

1 TL Salz,  
6 EL Öl,  
1 EL Kräuter der Provence.

### Zubereitung:

Senfpulver, Kurkuma und Ingwerpulver mischen. Langsam den Essig und das Wasser einlaufen lassen und alles zu einem Brei verrühren. 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit die Pfefferkörner in einem Mörser grob zerstoßen, mit Zucker und Salz in die Senfmischung geben. In heißem Wasserbad unter ständigem Rühren etwa 10 Minuten erhitzen, bis die Gewürze ganz ausgequollen sind.

Abkühlen lassen, das Öl tropfenweise hineinschlagen. Erst dann mit der Kräutermischung verrühren. Den Senf in kleine Steinguttöpfchen füllen. Mit Korken oder mit Einmachcellophan verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

### Haltbarkeit:

3 Wochen.

Der Senf schmeckt zu Würstchen, Hackbraten, Frikadellen und Grillfleisch. Er eignet sich auch gut zum Einreiben von Braten oder Steaks und zum Verfeinern von Bratfond von kurzgebratenem Fleisch.

## Münchner Weißwurstsenf

1/2 l Weinessig  
70 g Grünes Senfmehl  
140 g Gelbes Senfmehl  
140 g Farinzucker  
2 Nelken

Gelbes und grünes Senfmehl werden mit dem Farinzucker gut durchgemischt.

Den Weinessig lässt man mit den Nelken 10 Minuten lang kochen und schüttet ihn über die Senfmehl- Farinzuckermischung. Das Ganze wird mit glühenden Eisenstäbchen vier- bis fünfmal umgerührt.

## Paprika Senf

200 Gramm Weiße Senfkörner

200 ml Kräuter-Weinessig  
200 ml Wasser  
2 Essl. Paprika; edelsüß  
6 Essl. Honig  
3 Essl. Sherry  
3 Essl. Sonnenblumenöl

Senfkörner im Cutter fein mahlen.  
Essig und Wasser aufkochen, über das Senfpulvergießen. Alle übrigen  
Zutaten beifügen, zu einer Paste verrühren und in Gläser abfüllen.

### Sahnesenf M

Servings: 1

50 g Senfmehl  
25 g Zucker  
1 TI Kartoffelmehl  
1 Spur ; Salz

85 ml Süße Sahne; evtl. mehr

Das Senfmehl mit dem Zucker, dem Kartoffelmehl und der Sahne in einem  
kleinen Topf aufkochen lassen, bis der Senf cremig verlaufen ist (das  
geht auf einmal ganz schnell).

Nur wenn der Senf allzu "pappig" wird, sollte mehr Sahne zugegeben  
werden.

Den Senf möglichst heiß in ein sauberes Glas füllen und kühl  
lagern. Der Senf hält sich kühl gelagert ca. 2 Monate.

Variante: statt Kartoffelmehl, Reisvollkornmehl (= Naturreis, ganz  
fein vermahlen) und statt Zucker Vollrohrzucker (Ursüße oder  
Succanat). Dann braucht man auch etwa 1/5 mehr Sahne.

### Süßer Senf

500 ml Weinessig,  
knapp 0,25 l Wasser,  
1 kleine Zwiebel,  
2 Nelken,  
140 g gelbes Senfmehl,  
70 g grünes Senfmehl,  
140 g Farinzucker

Den Essig mit dem Wasser, der ganzen Zwiebel und den Nelken 10 Min. kochen lassen. Die Zwiebel und die Nelken herausnehmen. Die Senfmehle und den Zucker mischen und im Essigsud glatt rühren. Ein Eisenstück im Holzkohlegrill zum Glühen bringen, den Senf vier- bis fünfmal damit umrühren. In Gläser abfüllen und luftdicht verschließen.

## Whiskey Senf

Menge: 1 Rezept

60 g Schwarze Senfkörner  
60 g Gelbe Senfkörner  
4 Essl. Wasser  
155 ml Apfelessig  
155 ml Whiskey  
125 g Honig  
1 Essl. Muskatpulver  
1 Essl. Salz

Die schwarzen und gelben Senfkörner in einem Mixer zermahlen. Das Pulver in einer Glasschüssel mit Wasser verrühren und 30 Minuten stehen lassen. Senfmischung und alle anderen Zutaten in den Mixer füllen. Rühren bis eine körnige Masse entsteht. Sieht der Senf sehr trocken aus, etwas Honig dazugeben.

Soll der Senf körnig werde, zusätzlich 60 g schwarze und 60 g gelbe Senfkörner einrühren. Nochmals rühren, bis die Körner zwar zerkleinert, aber nicht feingemahlen sind. Zudecken und über Nacht stehen lassen. Falls nötig, mit etwas Honig befeuchten. In sterilisierte Gläser füllen und luftdicht verschließen. An einem kühlen, dunklen Ort 3 Wochen durchziehen lassen. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.

## Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.

Dann speichern, O K.

Montag, 23. April 2007

Mit freundlichen Grüßen

Hans

[www.Hans-joachim60.de](http://www.Hans-joachim60.de)