



SCHARFER FEIGENSENF

Zutaten:

Ergibt 3 Gläser à 2 dl

2 Zwiebeln
1 Zwetschge
2 dl weisser Balsamico
2 dl Wasser
2 Lorbeerblätter
2 TL (geräuchte) Pfefferkörner
1 EL Rohzucker, fein gemahlen
1 EL flüssiger Honig
1 EL Salz
2 Feigen
100 gr Senfsamen
100 gr gelbes Senfpulver

ZUBEREITUNG:

Die Einmachgläser heiss ausspülen oder gegenfalls auskochen.

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwetschge ebenfalls in Scheiben schneiden. In einer hohen Pfanne die Zwiebeln, die Zwetschge, das Wasser und den Essig hineingeben. Das Salz, den Zucker, die Pfefferkörner und die Lorbeerblätter zugeben und alles aufkochen. Danach alles auf kleiner Stufe 10 min köcheln lassen.

Nun den Sud durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Die Feigen halbieren und das Fruchtfleisch auskratzen und mit dem Senfpulver-und Samen zum Sud geben. Alles pürieren, am Schluss noch den Honig untermischen und in die Gläser füllen. Der Feigensenf muss vor dem Geniessen eine Woche durchziehen. Er hält mindestens 6 Monate.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Jelinda K.

Eat, letters and deco

