Rezept

Hagebuttensenf mit Wildkräutern

Ein Rezept von Hagebuttensenf mit Wildkräutern, am 29.04.2024

Zutaten

700 g	Hagebutten
5 Stängel	Pimpinelle
2	kleine Orangen
2-3 TL	Ackersenfsamen
2-3 EL	Essig (z. B. Weißweinessig)
5 Stängel	Gundelrebe
4 Stängel	Quendel
30 g	Senfpulver
50 g	brauner Zucker
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (à 100 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Hagebutten waschen und in einem Sieb abtropfen lassen, die Blüten- und Stielansätze abschneiden. Die Früchte mit 350 ml Wasser in einen Topf geben und zugedeckt in ca. 30 Min. weich kochen. Anschließend durch die Flotte Lotte oder ein feines Sieb streichen.

2. Die Wildkräuter waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Den Saft der Orangen auspressen und mit Senfpulver, Ackersenfsamen, Zucker, Essig und Salz verrühren.

3. Das Hagebuttenmark mit der Orangenmischung und den Kräutern in einem Topf unter Rühren 1-2 Min. kochen. Sofort in die kleinen Schraubgläser füllen und verschließen. Der Hagebuttensenf hält sich im Kühlschrank ca. 4 Monate.