

Rezept

Apfel-Honig-Senf-Sauce

Ein Rezept von Apfel-Honig-Senf-Sauce, am 25.04.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------------|---------------------------------|
| 250 g säuerliche Äpfel | 250 g Rhabarber |
| 1 EL Senfsamen | 1/8 l trockener Weißwein |
| 70 g Zucker | 1 EL Senfpulver |
| 1/2 TL Chilipulver | 50 g Honig |
| Salz | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 2 Gläser à etwa 225 ml Inhalt | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel vierteln, schälen und von den Kerngehäusen befreien. In Schnitze schneiden. Den Rhabarber waschen und putzen, in dünne Scheiben schneiden, dabei eventuell die Fäden abziehen.
2. Die Senfsamen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren anrösten, bis sie duften. In den Mörser geben und so fein wie möglich zerstoßen.
3. Die Früchte mit Senfsamen, Wein, Zucker, Senf- und Chilipulver in einem Topf mischen und erhitzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. garen, dann offen bei mittlerer Hitze noch einmal etwa 10 Min. kochen lassen, bis die Masse dickflüssig ist. Dabei häufig umrühren.
4. Den Honig untermischen und die Sauce mit Salz abschmecken. In gut ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Die Sauce schmeckt zu Ziegenkäse, zu frischen Tomini, aber auch zu Ricotta – frisch, gereift oder sogar geräuchert. Sie hält sich mindestens 2 Monate.