

Rezept

Aprikosensenf

Ein Rezept von Aprikosensenf, am 23.04.2024

Zutaten

50 ml Apfelessig

1 EL Dijon-Honigsenf

2 EL körniger Dijon-Senf

2 EL Aprikosenmarmelade

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 15 kcal

Zubereitung

1. Den Essig mit beiden Senfsorten und der Marmelade in einem Topf unter Rühren aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen. In ein heiß ausgespültes Glas füllen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Passt gut zu gegrillten Steaks und ist ca. 1 Woche haltbar.