

## Rezept

# Aprikosensenf mit frischem Ingwer

Ein Rezept von Aprikosensenf mit frischem Ingwer, am 15.04.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>40 g</b> frischer Ingwer
<b>300 g</b> Aprikosen	<b>1 EL</b> Öl
80-100 g Zucker	<b>1 EL</b> Rotweinessig
<b>2 TL</b> Senfpulver (z. B. Colman's)	<b>4 EL</b> körniger Dijonsenf
Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Gläser (à ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln. Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die Hälfte der Früchte grob würfeln.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Ingwerwürfel darin andünsten. Die Aprikosenwürfel zufügen und kurz mitdünsten. 80 g Zucker einstreuen und leicht karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen und alles bei schwacher bis mittlerer Hitze ca. 10 Min. köcheln lassen.
3. Die Fruchtmischung mit dem Pürierstab fein mixen und noch ca. 4 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, Senfpulver und Senf unterrühren. Mit Salz und Zucker abschmecken. Den heißen Aprikosensenf in saubere Schraubgläser füllen. Verschließen und abkühlen lassen. Der Senf ist bis zu 3 Monate haltbar und schmeckt zu Frikadellen oder Bratwürsten.