

## Rezept

# Birnen-Cranberry-Mostarda

Ein Rezept von Birnen-Cranberry-Mostarda, am 20.04.2024

## Zutaten

<b>50 ml</b> trockener Weißwein	<b>60 ml</b> Weißweinessig
<b>100 g</b> Zucker	<b>1</b> reife Birne (ca. 200 g)
<b>50 g</b> getrocknete Cranberries	<b>2 EL</b> gelbes Senfmehl
<b>½ EL</b> Zitronensaft	Salz

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 200 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal

## Zubereitung

1. Den Wein mit dem Essig und dem Zucker in einem Topf erhitzen und alles bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. sirupartig einkochen lassen.

---

2. Inzwischen die Birne schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Die Birnenviertel klein würfeln, zum Sirup geben und weitere 5 Min. bei schwacher Hitze nur leicht köcheln lassen.

---

3. Die Cranberries grob hacken. Den Birnensirup mit dem Stabmixer fein pürieren, Cranberries dazugeben und weitere 2 Min. köcheln lassen. Senfmehl und Zitronensaft unterrühren. Mostarda mit Salz abschmecken, in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen. Birnen-Cranberry-Mostarda kann wie Himbeermostarda (siehe Seite 82) verwendet werden.