

Rezept

Birnen-Cranberry-Mostarda

Ein Rezept von Birnen-Cranberry-Mostarda, am 20.04.2024

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|----------------------------------|
| 50 ml trockener Weißwein | 60 ml Weißweinessig |
| 100 g Zucker | 1 reife Birne (ca. 200 g) |
| 50 g getrocknete Cranberries | 2 EL gelbes Senfmehl |
| ½ EL 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.