

Rezept

Birnen-Senf-Salsa

Ein Rezept von Birnen-Senf-Salsa, am 27.04.2024

Zutaten

1 EL gelbe Senfsamen	2 EL gelbes Senfmehl
1/4 L Cidre (oder naturtrüber Apfelsaft)	4 saftige aromatische Birnen (ca. 850 g, geputzt gewogen ca. 650 g)
1 Bio-Zitrone	100 g Zucker
2 EL Apfelessig	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 500 g Salsa | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

Zubereitung

1. Senfsamen und Senfmehl in einer Schüssel mit der Hälfte des Cidres mischen und 1-2 Tage zugedeckt stehen und quellen lassen. Nach 1 Tag ist die Mischung noch milder, nach 2 Tagen gut scharf.
2. Die Birnen waschen und abtrocknen, schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Birnen in Schnitze schneiden. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
3. Die Birnen mit Zucker, dem restlichen Cidre, Zitronensaft und -schale und dem Essig in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Offen bei mittlerer Hitze ca. 20 Min. kochen, bis die Mischung dickflüssig wird. Die Mischung dabei häufig umrühren.
4. Die Senfmischung unterrühren. Die Birnen-Senf-Salsa mit Salz abschmecken und heiß in 3-4 vorbereitete Gläser füllen. Diese gleich verschließen und ca. 5 Min. auf den Kopf stellen.