

Rezept

## Feigen-Senf-Sauce

Ein Rezept von Feigen-Senf-Sauce, am 17.04.2024

### Zutaten

<b>100 g</b> getrocknete Feigen	<b>½ EL</b> Zitronensaft
<b>50 ml</b> Weißweinessig	<b>50 g</b> Zucker
<b>1 ½ EL</b> gelbes Senfmehl	Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Glas (ca. 250 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 535 kcal

### Zubereitung

1. Die Feigen entstielen und klein schneiden. Mit dem Zitronensaft, dem Essig, dem Zucker und 80 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen.

---

2. Den Topf vom Herd nehmen und die Feigen im Sud etwas abkühlen lassen. Das Senfmehl dazugeben und alles mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Sauce nach Belieben noch mit etwas Wasser verdünnen und mit Salz abschmecken.

---

3. Die Feigen-Senf-Sauce in ein sauberes Twist-off-Glas füllen, verschließen und abkühlen lassen. Die Sauce passt sehr gut zu würzigem Käse, aber auch zu Weißwurst, Leberkäse, Schweinebraten oder Aufschnitt.