

Rezept

Feigensenf mit Himbeeressig

Ein Rezept von Feigensenf mit Himbeeressig, am 07.06.2023

Zutaten

9 reife blaue Feigen	1 ½ EL Senfkörner
150 g Gelierzucker 2:1	2 TL scharfes Senfpulver
2 EL Himbeeressig	2 EL Dijon-Senf
½ TL Salz	weißer Pfeffer
1 Msp. Wasabipaste	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser mit Schraub- oder Bügelverschluss oder Weckgläser à 140 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit**
Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 200 kcal

Zubereitung

1. Feigen waschen, schälen und vierteln. Senfkörner im Mörser zerstoßen. Feigen mit Gelierzucker, Senfpulver, Senfkörnern, Essig und Senf in einem hohen Topf mischen und ca. 3 Std. ziehen lassen. Die Mischung unter Rühren aufkochen und offen ca. 3 Min. sprudelnd kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Wasabipaste würzen. In heiß ausgespülte Gläser füllen, sofort verschließen. Passt gut zu Camembert, Ziegenkäse, Brie oder Weinbergkäse.