

Rezept

Feigensenf mit Sherryessig

Ein Rezept von Feigensenf mit Sherryessig, am 17.06.2024

Zutaten

400 g Feigen	200 ml roter Portwein
1 Stange Zimt	Salz
3 EL Sherryessig	150 g grobkörniger Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 600 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen waschen und achteln (die meisten Feigen muss man nicht schälen, eventuell sehr dicke Schalen abziehen).
-
2. Die Feigen mit dem Portwein und der Zimtstange in einem Topf aufkochen und offen bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Essig würzen. Vom Herd nehmen, den Senf unterrühren. Sofort in Gläser füllen. Die Gläser verschließen und in den Kühlschrank stellen.