Rezept

Feigensenf scharf und fruchtig

Ein Rezept von Feigensenf scharf und fruchtig, am 15.01.2026

Zutaten

200 g	getrocknete Feigen
3 EL	helle Senfkörner
1 TL	Gelfix 2 : 1
50 ml	weißer Aceto balsamico
50 g	Dijon-Senf
	frisch gemahlener weißer Pfeffer
	1/4 l naturtrüber Apfelsaft
1 Stück	frischer Ingwer (4-5 cm)
2 EL	Zucker
6 EL	scharfes englisches Senfpulver (z. B. von Coleman's, gibt es im gut sortierten Supermarkt oder übers Internet)
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 3 Gläser (à 150 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Feigen vom harten Stiel befreien und in kleine Würfel schneiden. In einen kleinen, hohen Topf geben, mit Apfelsaft begießen und zugedeckt 5-6 Std. einweichen. Senfkörner mit heißem Wasser bedecken und ebenfalls bis zum Gebrauch einweichen.

2. Dann die Senfkörner in einem Sieb abtropfen lassen. Die Feigen im Topf mit dem Pürierstab feinstückig pürieren. Ingwer schälen und fein reiben.

3. Das Gelfix mit dem Zucker mischen und mit Essig, Ingwer, Senfpulver, Dijon-Senf und Senfkörnern unter die Feigenmasse rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Die Feigenmasse bei starker Hitze unter Rühren aufkochen, dann ca. 3 Min. kochen lassen (Vorsicht, es spritzt leicht!). Sofort in saubere Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) füllen und verschließen. Passt zu Käse, kaltem Braten, Weißwürsten und Raclette. Hält sich im Kühlschrank mindestens 6 Monate.