



## Feigensenf

450 ml

200 g getrocknete Feigen  
250 ml naturtrüber Apfelsaft  
3 EL helle Senfkörner  
30 g Ingwer  
1 TL Gelfix 1:2  
3 EL Zucker  
50 ml weißer Balsamico  
6 EL scharfes Senfpulver  
50 g Dijonsenf  
Salz  
Pfeffer

Feigen klein schneiden und 5-6 Stunden in dem Apfelsaft einweichen  
Senfkörner in Wasser einweichen  
Ingwer schälen und reiben  
Gelfix und Zucker vermischen

Feigen mit Apfelsaft und Ingwer in einen Topf geben und mit dem Pürierstab pürieren. Senfkörner in einem Sieb abtropfen lassen. Gelfix-Zucker-Mischung, Essig, Senf, Senfpulver und Senfkörner zugeben, verrühren und aufkochen. Vorsicht, das spritzt leicht! Feigensenf in saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Hält sich im Kühlschrank mindestens 6 Monate.