



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.