



Traubensenf

200 ml

100 g Sultaninen

3 EL Weißweinessig

100 g Rohrohrzucker

2 EL Senfpulver (Coleman's)

2 EL Agavendicksaft

- 75 ml kochendes Wasser über die Sultaninen gießen und 15 Min. ziehen lassen
- Senfpulver, Agavendicksaft und 2 EL warmes Wasser klumpenfrei verrühren

Essig und Zucker aufkochen. Sue Sultaninen mit dem Pürierstab fein pürieren, zur Zucker-Essig-Lösung geben und alles 10 Min. köcheln lassen. Gelegentlich rühren. Senfmischung zugeben, gründlich verrühren und noch ein paar Min. ziehen lassen. In ein sauberes (Spannbügel-) Glas füllen und kühl aufbewahren. Im Kühlschrank ist der Senf 3 Monate haltbar.

Passt hervorragend zu Schnittkäse, Brie und Ziegenkäse.