

Rezept für selbst gemachten würzigen Feigensenf

Zutaten

für ein Glas, ca. 150 ml

- 1-2 EL Senfkörner
- 4 halb getrocknete Feigen
- 1 TL Rohrohrzucker
- 2 EL roten Balsamico-Essig
- 1/2 TL Salz



Zubereitung

1. Die Senfkörner in einem Mörser fein zermahlen.
2. Die getrockneten Feigen in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zerkleinern.
3. Die übrigen Zutaten hinzufügen und nochmals pürieren.

Tipps zum Rezept

Wenn Feigen Saison haben, können Sie die vier halb trockenen Feigen durch zwei frische Feigen ersetzen. Der Senf hat dann eine fruchtigere und frischere Note. Feigenmus eignet sich ebenfalls für die Herstellung des Senfs. Der Feigensenf ist in einem sterilen Schraubglas oder einem anderen Behältnis circa drei Monate haltbar. Er sollte im Kühlschrank gelagert werden.