

# Feigensenf

Der Feigensenf ist eine raffinierte Beilage zu viele Gerichte. Das tolle Rezept ist eine wohlschmeckende Delikatesse.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

350 g	<a href="#">Feigen</a>
100 ml	Weißweinessig
50 g	Senfkörner (gelb)
0.5 TL	Pfefferkörner
0.5 TL	Koriandersamen
2 EL	Rohrzucker
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>

## Zubereitung

1. Für den **Feigensenf** die frischen Feigen schälen und zerkleinern. In eine Pfanne geben und zusammen mit dem Weißweinessig aufkochen lassen. Bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Mit einem Stabmixer pürieren und wieder in die Pfanne gießen.
2. Die Senfkörner, Pfefferkörner und Koriander Samen in einem Mörser fein zerstoßen oder mit einem Cutter fein mahlen.
3. Die Gewürze, Rohrzucker und Salz hinzugeben und unter Rühren aufkochen. Auf kleiner Hitze unter ständigem Rühren zirka 5 Minuten köcheln und eindicken lassen.
4. In sterilisierte Gläser füllen und abkühlen lassen.

## Tipp

Die Menge ergibt in etwa 200 ml Feigensenf. Verschlossen ist der Feigensenf im Kühlschrank etwa 1 Monat haltbar. Geöffnet sollte der Senf innerhalb von wenigen Tagen verbraucht werden. Der Feigensenf ist eine fruchtige Beilage zu viele Fleischgerichte aber auch zu gereiftem Käse.