

## KLEINGÄRTNER REZEPTE 9.12.2014 (Feigensenf)



### Zutaten:

300 g reife Feigen  
70 g brauner Zucker  
30 g Honig  
3 – 4 Esslöffel helles Senfpulver  
1 Esslöffel gelbe Senfkörner  
2 Esslöffel Apefelessig  
3 Esslöffel Balsamico-Essig  
1 Prise Salz  
etwas Zitronensaft

### Zubereitung:

1. Feigen vierteln und zusammen mit Zucker und Honig in einem Topf aufkochen lassen. Alles kurz köcheln lassen und danach mit dem Pürierstab pürieren.
2. Zitronensaft, beide Essige, Salz, Senfkörner und Senfpulver dazugeben und gut vermischen.
3. Immer wieder gut umrühren und abschmecken. Wer es schärfer möchte, kann noch etwas Senfpulver einrühren.
4. Senf in saubere Gläser füllen und gut verschließen. Der Senf entwickelt erst nach 14 Tagen sein volles Aroma.

### Tipp:

Das Senfmehl dickt die Feigen auf natürliche Weise ein, wer aber gern etwas festeren Senf haben möchte, kann noch einen halben Teelöffel Agar agar unterrühren und 5 Minuten mitköcheln lassen. Feigensenf passt hervorragend zu Käse, vor allem Weichkäse.