

## Aprikosensenf

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min. Für 2 Gläser von je ca. 1 dl

300 g **Aprikosen**, halbiert,  
entsteint, in Stücken  
1 dl **Aceto balsamico bianco**

zusammen in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln, pürieren. Püree zurück in die Pfanne giessen

50 g **gelbe Senfkörner\***  
½ Teelöffel **schwarze Pfefferkörner**  
3 **Pimentkörner\***

alles im Cutter fein mahlen, begeben

2 Esslöffel **Zucker**  
½ Teelöffel **Salz**

daruntermischen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 5 Min. köcheln, bis die Masse dicklich ist, siedend heiss in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen, auf isolierender Unterlage auskühlen

**Hinweis:** Ist der Senf zu trocken, etwas Wasser begeben. Ist er zu flüssig, etwas länger einköcheln.

**Passt zu:** aufgeschnittenem kaltem Braten, hellem Fleisch, Weisswürsten.

**Haltbarkeit:** im Kühlschrank ca. 1 Monat. Einmal geöffnet, Senf rasch konsumieren.

**Pro 100 g:** 8 g Fett, 2 g Eiweiss, 34 g Kohlenhydrate, 949 kJ (227 kcal)

\* Senf- und Pimentkörner sind in Drogerien erhältlich.

