

## Feigensenf

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

---

**300 g Feigen**, in Stücken

**1 dl Weissweinessig**

---

**50 g gelbe Senfkörner**

**½ TL schwarze Pfefferkörner**

**½ TL Koriandersamen**

**2 EL Rohrzucker**

**½ TL Salz**

1. Feigen und Essig in einer Pfanne unter Rühren aufkochen, unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. köcheln, pürieren. Püree zurück in die Pfanne giessen.
2. Senfkörner mit Pfeffer und Koriander in einem Cutter fein mahlen, mit Zucker und Salz begeben. Unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze ca. 15 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:** kaltem Braten, Pouletbrüstli, Schweinssteaks, Weisswürsten.

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

