



feigensenf



200 g getrocknete Feigen
250 ml naturtrüber Apfelsaft
2 cm Ingwer gerieben
1 kleine Chilischote
50 ml weißer Balsamico-Essig
ca. 1/2 TL Salz
Pfeffer
2 EL Senfkörner
9 TL Aprikosenmarmelade
9 TL Senfmehl

Zubereitungsdauer: ca. 1,5 h • **Menge:** ca. 450 g • **Haltbar:** ca. 4–6 Wochen

Zuerst die Senfkörner in heißem Wasser einlegen und eine Weile ziehen lassen.

Die getrockneten Feigen in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Apfelsaft, dem Balsamico-Essig, dem geriebenen Ingwer sowie Salz und den klein geschnittenen Chilischoten aufkochen. Ein wenig einkochen lassen und im Zweifelsfalle mit dem Zauberstab noch etwas feiner zerkleinern. Dann die Marmelade und das Senfmehl unterrühren und die Masse etwas eindicken lassen. Zuletzt die gequollenen Senfkörner dazugeben und nochmals kurz erhitzen, auf Wunsch mit etwas schwarzem Pfeffer nachwürzen.

Den Feigensenf in ein Glas mit Schraubdeckel abfüllen und schnell verschließen.