

Feigensenf

Zutaten

1/2 EL	Butter
400 g	Feigen, in Stücken
1 dl	Rotwein
1 EL	Aceto balsamico
3 EL	Rohrzucker
1/2 TL	Salz
40 g	gelbe Senfkörner
2 TL	Thymianblättchen
1/2 TL	Fenchelsamen
1/4 TL	Pfeffer
2	gutverschliessbare Gläser von je ca. 2.5 dl Fassvermögen

Zubereitung

- Butter in einer Pfanne erwärmen.
- eigen begeben, ca. 5 Minuten andämpfen.
- Wein, Aceto, Zucker und Salz begeben, zugedeckt unter gelegentlichem Rühren bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten köcheln.
- Senfkörner, Thymianblättchen, Fenchelsamen und Pfeffer und begeben, pürieren.

Einfüllen

- Feigensenf nochmals aufkochen, siedend heiss bis knapp unter den Rand in die sauberen, vorgewärmten Gläser füllen, sofort verschliessen.
- Auskühlen, im Kühlschrank ca. 3 Tage ziehen lassen, damit sich das Aroma vollständig entfaltet.

Haltbarkeit

Im Kühlschrank ca. einen Monat haltbar. Einmal geöffnet, Senf rasch konsumieren.

Passt zu

Braten, grilliertem Fleisch, Würsten oder Käse



St. Galler
Bauernverband



Kantonaler Bäuerinnenverband
St. Gallen



Vereinigte
Milchbauern
Mitte-Ost

Hanni Pestalozzi
Stiftung

