

Brotgewürz



Fotos Daniela Steinel

Zutaten:

2 Teile Fenchelsamen

2 Teile Kümmel

2 Teile Anis

1 Teil Koriander (bzw. 2 Teile Koriander in Variante Daniela Steinel)

Zubereitung:

Alle Zutaten in Gewürzmühle geben und pulverisieren. Ich mache immer kleine Mengen (1 Teil = 1 Teelöffel), so ist es immer frisch.



Tipp: Daniela nimmt von jeder Zutat zu gleichen Teilen 3 Esslöffel und bewahrt die Gewürzmischung direkt in einem Glas

der Gewürzmühle auf.

Feigensenf mit Portwein



Rezept und Foto von Carmen Müller

Bitte nicht mit Feigensenfsauce verwechseln. Das ist richtiger Senf mit Feigenaroma. Feigensenfsauce ist eher mild und passt z.B. zu Käse.

Zutaten:

- 300 g Senfkörner gelb
- 100 g Senfkörner braun
- 1/2 TL Fenchelsamen
- 2 TL Koriandergrün
- 2 TL Rosmarin
- 450 ml Rotweinessig
- 20 ml Raps- o. Sonnenblumenöl
- 200 ml roter Portwein
- 4 Stück frische Feigen geschält
- 4 Stück frische Feigen ohne Stielansatz ohne Blütenansatz
- 8 Stück Wacholderbeeren angedrückt
- 75 g Puderzucker
- 6 TL Salz

Zubereitung:

1. Die ersten fünf Zutaten in einer Schüssel vermischen und portionsweise in der Gewürzmühle auf Maximum mahlen (bitte etwas Freiraum lassen, damit sich die Körner bewegen können). Optional eignet sich hierfür auch der Multi mit dem Messer, aber Vorsicht wegen des Kunststoffbehälters. Er könnte vielleicht blind werden.

2. Portwein mit Feigen, Zucker, Rosmarin(frisch – nur die Nadeln verwenden) und Wacholderbeeren in die Schüssel geben, Kochröhrelement einspannen, Stufe 3, 100 Grad, 10 Minuten kochen lassen.

3. Die Wacholderbeeren entfernen. Die Masse in den Blender geben und auf Stufe 2-3 pürieren.

Alternative: Pürierstab

4. Wer möchte, kann die Masse durch ein feines Sieb streichen, ist aber beim Einsatz des Blenders nicht notwendig.

Nun noch Essig, Öl, und Salz dazugeben und nochmals durchpürieren bis alles eine homogene, breiige Masse ist.

Alternative: Pürierstab

Aus dem Blender in eine Schüssel umfüllen

5. Wichtig!!!

Die Masse muss offen über Nacht stehen (evtl. aus hygienischen Gründen ein Küchentrepp locker über die Schüssel geben.

Oxidation und Fermentation entwickeln die Schärfe. Wer es gerne scharf mag, lässt die Masse zwei Nächte offen stehen.

6. In vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser abfüllen und verschließen.

Wer wegen der Haltbarkeit auf der sicheren Seite sein möchte, kann die Masse nochmal in die Schüssel der CC geben,

Kochröhrelement einspannen, 100 Grad, Stufe 1 und ca. 2-3 Minuten aufkochen lassen.

Dann -wie oben- abfüllen.



Fotos von Carmen Müller

Brotgewürz

Rezept von Chefkoch.de

Zutaten:

- 2 EL Fenchelsamen
- 2 EL Kümmel
- 2 EL Anis
- 1 EL Koriander

Zubereitung:

Alle Zutaten in der Gewürzmühle mahlen