Feigensenfsauce

Rezept und Foto von Carmen Müller

Eignet sich auch gut als Mitbringsel. Viel Spaß beim Nachkochen.

Zutaten:
12 Stück frische Feigen
250 g Rohrohrzucker braun
12 EL Himbeeressig
4 EL Senfmehl
Salz
Pfeffer
Etwas Honig

Zubereitung:
1. Feigen halbieren und das Fruchtfleisch herausnehmen. Die Früchte können sehr reif sein.

2. Zucker und Essig in die Rührschüssel geben, Kochrührelement einsetzen und 3 Minuten bei 90 Grad aufkochen.

Dann die Feigen dazugeben und 15 Minuten bei 90 Grad aufkochen. Das Senfpulver dazugeben. (Wer es gerne schärfer mag, nimmt mehr Senfmehl.) Mit Salz, Peffer und Honig abschmecken.

3. Die heiße Masse in den Blender umfüllen und auf Stufe 3-4

pürieren.

4. Die noch heiße Masse in saubere Gläser (heiß ausgespült) füllen und geschlossen 5 Minuten auf den Kopf stellen.

5. Vor dem Verzehr unbedingt mindestens 1-2 Wochen durchziehen lassen, damit sich Frucht und Schärfe verbinden.

6. Solltet ihr kein Senfmehl haben, könnt ihr die entsprechende Menge Senfkörner in die Gewürzmühle geben und auf Maximum mahlen bis alles fein geschrotet ist.

Achtung: es muss noch Freiraum in der Mühle sein, damit sich die Körner bewegen können, sonst laufen sie heiß.