



Feigen-Portwein-Senf

Zutaten

Ergibt ca. 750 ml

180 ml Portwein oder süsser Dessertwein
(mehr bereithalten zum Abschmecken)
200 g getrocknete Feigen
180 g Senfkörner gelb
240 ml Essig
120 ml Wasser
¼ EL Meersalz
4 EL Honig (je nach gewünschter Süsse
mehr)
½ TL trockener Senf (Colemans)

Zubereitung

Feigen und Wein in eine kleine Schüssel geben (Wein sollte die Feigen ganz bedecken) und 2-4 Stunden ziehen lassen. Feigen herausnehmen, abtropfen und kühl stellen. Senfkörner zum Wein geben und bei Raumtemperatur setzen lassen, bis sie den Wein aufgesogen haben, Dauer ca. 4 Stunden, am besten über Nacht.

Feigen und etwa 80 ml Essig zusammen in eine Schüssel geben und mit einem Händler mixen, bis die Feigen beinahe sämig sind. Danach Senfkörner und restlichen Essig mixen, bis nur noch ein paar ganze Senfkörner übrig sind, die dem Senf Textur verleihen (ca. 5 Minuten). Die gemixten Feigen, Wasser und Salz nach und nach begeben und mixen, bis sie gut vermischt sind. Senf in eine mittelgrosse Saucenpfanne geben, Honig beifügen und gut verrühren. Bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln, bis sich die Aromen vermischt haben und der Senf die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Mit restlichem Gewürz abschmecken. Allenfalls mehr Wein oder Wasser für gewünschte Textur begeben.

In sterilisierte Gläser abfüllen und mit einem Löffel oder Stäbchen die Luftlöcher entfernen. Kurz auf den Kopf stellen, danach im Kühlschrank aufbewahren.