

Feigen-Johannisbeer-Senf

Pikant fruchtige Soße zum Grillen oder Käse oder für Sandwiches.

etwa 1 Glas (je 200 ml)



gelingt leicht

— bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 250 g rote Johannisbeeren
4 EL Balsamico-Essig
100 g brauner Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
2 EL Orangensaft
80 g frische Feigen
1 TL grobkörniger Senf, z.B. Rotisseur-Senf
1 Msp. Dr. Oetker Einmachhilfe
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten:

Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen. Johannisbeeren pürieren und durch ein Sieb drücken, so dass man 150 g Beerenmus erhält.

2 Zubereiten:

Essig, Zucker, Vanille-Zucker, Beerenmus, Finesse und Orangensaft in einen Topf geben und aufkochen. Das Ganze 10-15 Min. einkochen lassen. Feigen schälen und in kleine Würfel schneiden. **Etwa 5 Min. vor Ende** die gewürfelten Feigen dazugeben. Dann Senf und Einmachhilfe unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie die Soße zum Grillen, zu Wildfleisch, zu Käse oder zum Verfeinern von Salatsoßen.
- Die Senfsoße kann man im Kühlschrank etwa 3 Monate aufbewahren.
- Statt mit frischen Johannisbeeren kann der Senf auch mit tiefgekühlten Johannisbeeren zubereitet werden.