

Senfrüchte

Zutaten:

250 g Essig, Apfelessig

250 h Wein, Weißwein

250 g Zucker

Trockenfrüchte z.B. Aprikosen, Pflaumen, Rosinen

Zimt

Nelken

Ingwer

3 EL Senf – Pulver



Zubereitung:

Essig, Weißwein und Zucker aufkochen, Trockenfrüchte, Zimt, Nelken und etwas Ingwer zugeben.

Dies alles 15 Min bei geringer Hitze köcheln lassen.

Abgießen, den Fond auffangen.

Früchte in ein verschließbares Glas geben.

Fond erkalten lassen, Senfpulver dazugeben und Früchte damit bedecken.

Im Kühlschrank 2-3 Woche durchziehen lassen.

Der Arbeitsaufwand der Zubereitung dauert ca. 20 Min.

Diese Früchte schmecken lecker zu Wildgerichten, Rumpsteak und Pasteten.

Viel Vergnügen !



Ihr Mario Seifert

Küchenchef - Golf Gleidingen

