

Feigen-Senf-Sauce

Diese winzigen Gläschen mit der delikaten süß-scharfen Soße die gerne zu Käse gereicht wird, kennen sicher viele. Auch die dazugehörigen Preise.



Da ich einen Feigenbaum im Vorgarten stehen habe, der überreicht trägt, habe ich ein wenig Recherche betrieben und ein einfaches, aber sehr gutes Rezept zur Bekämpfung der Feigenschwemme zusammengebaut. Da Feigen kaum zu lagern sind, müssen sie halt schnell verarbeitet werden, denn niemand kann so viele Feigen essen. Das Ergebnis befriedigt mich außerordentlich. Und die verschwindend geringen Kosten erst recht.

Schmeckt - außer zu Käse - auch lecker zu Fondue, Gegrilltem, Entenbrust oder Wild.

So ein Gläschen ist auch, hübsch dekoriert, ein nettes Mitbringsel für Freunde.

Zutaten

- 200 g reife Feigen
- 1 kleine Chilischote
- 2 EL Senfpulver gelb
- 2 EL Zitronensaft
- 100 g Gelierzucker 2:1

Die Feigen in kleine Stücke schneiden und in eine Topf füllen. Der Topf sollte nicht zu klein sein weil die Masse spritzen könnte.

Chili fein hacken und mit dem Senfpulver und Zitronensaft unter die Feigen mengen.

Bei geringer Hitze und unter rühren die Feigen ganz weich kochen.

Mit dem Mixstab die Masse pürieren.

Nun den Gelierzucker einrühren, und die Masse noch einmal 5 Minuten richtig kochen lassen. Dabei ständig rühren.

Nun kann in kleine Twist-off-Gläschen abgefüllt werden. Die Deckel sofort fest aufschrauben.

Wer auf Nummer sicher gehen will kann die Gläschen noch für 2 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle sterilisieren. Aber normalerweise ist das nicht nötig.

Nach dem Auskühlen noch etikettieren und fertig.

Haltbarkeit mindestens ein Jahr.

Der Feigensenf muss noch 5-6 Wochen durchziehen damit er sein Aroma entwickelt.