

Kochen

Michael Wühle

Donnerstag, den 18.03.2021

Schneller Aprikosensenf

Für ein Glas à 250ml

Zutaten:

100g getrocknete Aprikosen
 200 ml Orangensaft ohne Fruchtfleisch
 100g Gelierzucker (1:1)
 1EL grobkörniger Senf,
 hergestellt nach Alter Art
 (Für diesen Senf werden die Körner in
 Essig und Weißwein eingeweicht.
 Geschmack: angenehm mild und aromatisch.)
 1TL Chiliflocken

Außerdem:

1 Einmachglas mit Schraubdeckel à 250ml, sterilisiert

Zubereitung:

1. Für den Aprikosensenf die getrockneten Aprikosen mit dem Orangensaft pürieren.
2. Die Masse in einen Topf geben, den Gelierzucker unterrühren und ca. 5 Minuten kochen bis eine sämige Masse entsteht.
3. Anschließend den grobkörnigen Senf und die Chiliflocken unterrühren und nochmals kurz kochen lassen.
4. Den Aprikosensenf in das sterilisierte Einmachglas abfüllen, mit dem Schraubdeckel verschließen und über Nacht abkühlen lassen.

