



Portwein-Feigen-Senf

Zutaten (für 6 Gläser):

350 g frische Feigen
150 ml Apfelsaft
1 Prise Chiliflocken
150 g Gelierzucker
200 g Dijon-Senf (scharf)
100 ml Portwein
1 - 2 EL weißer Balsamico-Essig

Zubereitung:

- Feigen waschen, jeweils die Haut entfernen und grob würfeln.
- Apfelsaft, Feigen und Chiliflocken aufkochen und 10 Minuten kochen lassen. Danach die Masse mit dem Mixstab fein pürieren und etwas abkühlen lassen.
- Den Gelierzucker gut umrühren, zur Feigenmasse geben und unter Rühren aufkochen. Vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dann den Senf, Portwein und Essig einrühren.
- Die Masse sofort in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, diese schließen und umgedreht 5 Minuten auf ein Küchentuch stellen.
- Abschließend die Gläser umdrehen und den Senf abkühlen lassen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



SCHÜLE'S

GESUNDHEITSRESORT & SPA

★★★★S