

ZUKUNFTS-REZEPT

SENFKAVIAR MIT APFEL

Zutaten

- 1 Apfel
- 100 Gramm Senfkörner (gelb)
- 3 EL (brauner) Zucker
- 0,1 l Weißen Essig
- Ca 0,1 l Wasser (Konsistenz vorsichtig einstellen)
- 1 TL Fenchelsamen
- 1 Lorbeerblätter
- 1 TL Salz



Zubereitung

Äpfel abspülen, gut trocken tupfen, schälen (oder auch nicht!) und in mini-kleine Würfel schneiden. Senfkörner in einem Sieb kurz abspülen. Apfelwürfel, Zucker, Essig, Wasser, (Fenchelsamen, Lorbeer – in ein Teebeutel geben, falls man es am Ende rausnehmen möchte) und Salz in einem Topf kurz aufkochen - und auf ca. 45 °C abkühlen lassen. Nun den abgespülten Senf dazugeben und den Topf mit dem Senf und dem Sud einfach wieder auf die warme Ofenplatte zurück stellen und für 10-15 Min warm halten aber nicht kochen. Den fertigen Senf noch warm in saubere und heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Die Gläser sofort fest verschließen.