

Selbstgemachter Feigensenf

ergibt ca. 200 g

6 reife Feigen
2 EL weißer Balsamicoessig
1 EL Apfelessig
100 g Rohrohrzucker
1 EL Senfmehl
2 EL Agavendicksaft

Feigen schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 4 EL Wasser pürieren.

Essig und Zucker zum Kochen bringen. Die Feigenmasse darin bei geringer Hitze unter Rühren etwa 10 Min. köcheln.

Senfmehl mit Agavendicksaft und 3 EL Wasser gut vermischen.

Topf vom Herd nehmen und das Senfgemisch gründlich unterrühren.

Topf erneut auf die Kochplatte stellen und das Ganze weitere 5 Min. unter Rühren erwärmen.

Den fertigen Feigensenf in verschließbare Gläser füllen und abkühlen lassen.

Schmeckt zu Käse, Weißwurst, Leberkäse oder zu orientalischen Köstlichkeiten wie Kichererbsenbällchen...

Kühl aufbewahren und bald aufessen, da er sich nicht so lange hält.