

04. Saucen & Chutneys

Feigensenf mit frischen Feigen [Nr.364]

Menge: ca. 500 g

Zutaten:

350 g	Reife Feigen (ca. 6 Stück)
30 g	Gin (Alternative: Ouzo oder Portwein)
25 ml	Balsamico Essig
80 ml	Wasser
75 g	Honig
20 g	Senfmehl frisch gemahlen
10 g	Senfkörner
1 TL	Ras El Hanout
	etwas Zitronensaft

**Zubereitung:**

-
1. Gin, Wasser und die entstielt Feigen in eine Rührschüssel geben und fein pürieren
Thermomix: Stufe 8 / 30 Sekunden
 2. Das Senfmehl hinzugeben
 3. Die Masse bei geringer Hitze für 10 Minuten köcheln
Thermomix: 10 Minuten / 90 Grad / Stufe 1
 4. Balsamico Essig, Honig hinzugeben und nochmals 10 Minuten köcheln
Thermomix: 10 Minuten / 90 Grad / Stufe 1
 5. Etwas Zitronensaft, die restlichen Senfkörner und einen TL Ras El Hanout Gewürz hinzugeben und gut verrühren
Thermomix: Stufe 3,5 / 30 Sekunden
 6. Den fertigen Senf in heiß ausgespülte Gläser füllen



Den fertigen Senf 1 bis 2 Wochen durchziehen lassen und im Kühlschrank aufbewahren