

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Juni: Erdbeer-Senf

Der Knaller für die nächste Grillparty: Der hausgemachte Erdbeer-Senf bringt Farbe und fruchtig-würzigen Geschmack auf den Teller.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 250 g Senfkörner
- 2.5 dl weisser Balsamico
- 30 ml Wasser
- 100 g Zucker
- ½ Vanilleschote
- evt. 1 KL Randenpulver (für die rote Farbe)



VORBEREITUNG

Schritt 1

Erdbeeren waschen und trocken tupfen, den Strunk entfernen und Beeren in kleine Stücke schneiden. Dann die Senfkörner mahlen – je feiner der Mahlgrad, desto feiner der Senf am Ende! Hierzu kann ein Mörser oder eine Kaffeemühle verwendet werden.

Schritt 2

Die Erdbeeren mit der Hälfte des Zuckers, der Vanilleschote und dem Wasser zum Köcheln bringen. Immer gut rühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Masse schön dicklich eingekocht ist, die restlichen Zutaten dazugeben und fleissig unterrühren. Das Ganze zum Kochen bringen. Nach Wunsch kann man mit etwas Wasser oder Weisswein auch einen etwas dünneren Senf herstellen – dazu einfach die Flüssigkeitsmenge erhöhen.

Schritt 3

Wenn die Erdbeeren bis zum gewünschten Grad eingekocht sind, die heisse Masse in saubere Marmeladengläser abfüllen und auf den Kopf stellen. Auskühlen lassen. Anschliessend zu Grillspeisen servieren und geniessen!

Tipp: Der Erdbeer-Senf ist offen drei Wochen haltbar. Solange das Glas verschlossen bleibt, kann er mindestens drei Monate gelagert werden.