

## Senf - Früchte - Exotische

Kategorien: Eingemachtes, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

300	Gramm	Kumquats
1		Papaya (400 g)
1		Mango (500 g)
1	klein.	Ananas (1,5 kg)
50	Gramm	Frische Ingwerwurzel
40	Gramm	Senfpulver
150	ml	Weissweinessig
700	Gramm	Zucker
6		Sternanis
1/2	Teel.	Salz
1	Essl.	Speisestärke

### Anleitung:

Für Einmachgläser a 1/2 Ltr

1. 3 Einmachgläser 20 Minuten bei 170 Grad (Gas 1-2, Umluft 160 Grad) im Backofen sterilisieren. Kumquats waschen und abtropfen lassen. Dreimal hintereinander überbrühen und abschrecken. Kumquats abtropfen lassen, halbieren und die Kerne so weit wie möglich entfernen.
2. Papaya schälen, längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne herausschaben. Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden.
3. Ananas grosszügig schälen, achteln und den harten Strunk entfernen. Papaya, Mango und Ananas in ca. 2 ein grosse Stücke schneiden.
4. Ingwer schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Senfpulver und Weissweinessig mit einem Schneebesen verrühren.
5. 150 ml Wasser mit Ingwerscheiben, Essig-Senfpulver-Gemisch, Zucker, Sternanis und Salz unter Rühren kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kumquats zugeben und 2 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann die Papaya-, Mango- und Ananasstücke zugeben und vorsichtig unter Rühren einmal aufkochen. Die in wenig kaltem Wasser aufgelöste Speisestärke unterrühren und noch einmal aufkochen.
6. Die Senffrüchte heiss in die Einmachgläser füllen und mit dem Sud bis knapp unter den Rand füllen. Die Gläser gut verschliessen und 15 Minuten auf den Deckel stellen, dann umdrehen. Kühl und dunkel aufbewahren. Sie halten sich mindestens 8 Wochen.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden. : Pro Glas 8 g E, 4 g F, 301 g KH, 1350 kcal