

Senf - Früchte (Variante 1)

Kategorien: Konserve, Einlegen, Süß-Sauer, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

2	kg	Gemischte Früchte; Aprikosen, Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Melone
1 1/2	kg	Zucker
1/4	Ltr.	Essig
1/4	Ltr.	Wasser
100	Gramm	Senfmehl

Anleitung:

Früchte waschen, schälen, entkernen und in gleichgrosse Stücke schneiden. (ca. daumengross) Zucker, Wasser und Essig aufkochen und darin jede Obstsorte getrennt ziehen lassen, bis sie glasig aussieht. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Sirup mit dem Senfmehl brausend ca. 10 min kochen lassen und anschliessend ueber die gemischten Früchte geben.

Möchten Sie die Senffrüchte noch pikanter, geben Sie in den Sirup 3 EL geriebenen Meerrettich und ein paar Pfefferkörner.

Zum Fondue oder zu gegrilltem Fleisch sind sie der absolute Schlager, aber sie schmecken genauso einfach zum Butterbrot.