

## Senf - Früchte (Variante 2)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

4		Unbehandelte Limetten
		Ersatz: Zitronen
2	klein.	Unbehandelte Zitronen
250	Gramm	Gruene Weintrauben
250	Gramm	Blaue Weintrauben
300	Gramm	Reife Aprikosen
300	Gramm	Kleine Reineclauden
		Oder Mirabellen
4		Nektarinen
1		Ogenmelone
1	Stange	Zimt
6		Gewuerznelken
3	Stücke	Sternais
3	cm	Stk. getrockneter Ingwer
1	kg	Zucker
375	ml	Wasser
75	Gramm	Gelbes Senfpulver
1	Teel.	Salz
250	ml	Weinessig

### Anleitung:

Die Limetten und die Zitronen unter fliessendem Wasser gruendlich abbuersten, abtrocknen und in duenne Scheiben schneiden.

Die Weintrauben, die Aprikosen, die Reineclauden oder die Mirabellen und die Nektarinen waschen. Abtropfen lassen. Die Weinbeeren von den Stielen zupfen, halbieren und entkernen. Die Aprikosen halbieren und entsteinen. Die Reineclauden oder Mirabellen ebenfalls entsteinen. Die Nektarinen halbieren, das Fruchtfleisch von den Steinen abloesen, dann laengs und quer nochmals durchschneiden. Die Melone ebenfalls halbieren, mit einem Loeffel die Kerne und das weiche Fruchtfleisch herausloesen. Die Melonenhaelften dann in etwa 2 cm breite Schiffchen schneiden, das Fleisch von der Schale abloesen und in 2 cm grosse Wuerfel schneiden.

Die Stange Zimt zweimal durchbrechen und zusammen mit den Gewuerznelken, dem Sternanis und der laengs geviertelten Ingwerwurzel in einem Mullbeutel geben und diesen gut zubinden.

Die Haelfte des Zuckers in einem grossen Topf mit 2/3 des Wassers vermischen (bei Grundmenge 1/4 l Wasser), unter Ruehren zum Kochen bringen und die Fruechte zusammen mit dem Gewuerzbeutel hineingeben. 10 Minuten koecheln lassen. Die Fruechte dann vom Herd nehmen und abkuehlen lassen.

In der Zwischenzeit den restlichen Zucker mit dem restlichen Wasser in einem Stieltopf unter haeufigem Ruehren aufkochen lassen. Den Essig in den Zuckersirup ruehren, dabei die Mischung aber nicht mehr aufkochen lassen.

Das Senfpulver mit dem Salz in einer grossen Schuessel vermischen. Die heisse Zucker-Essig-Mischung in einem duennen Strahl in das Senfpulver einlaufen lassen, dabei staendig mit einem Holzloeffel ruehren, damit das Senfpulver nicht klumpt. Dann eine Stunde ausquellen lassen.

## Senf - Früchte (Variante 2)

(Fortsetzung)

Den Gewuerzbeutel aus den Fruechten nehmen.

Die Senf-Essig-Mischung dann nochmals stark erhitzen, jedoch nicht aufkochen, und ueber die Fruechte giessen. Alles gruendlich umruehren, so dass sich die Fruechte, die Senf-Essig-Mischung und der Fruechtesud gut miteinander vermischen.

Die Senffruechte in vorbereitete Glaeser fuellen, die Glaeser verschliessen, kuehl und dunkel aufbewahren. Vor dem ersten Verzehrt sollten Sie die Glaeser mindestens drei Wochen stehenlassen.

Haltbarkeit 8 Monate, Zubereitungszeit 1,5 Std., Quellzeit 1 Std.

Tip: Statt Mullbeutel kann man auch Kaffee- oder Teefilterpapier nehmen.