

Senf - Früchte (Variante 4)

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

5	Scheiben	Ananas aus der Dose
125	Gramm	Getrocknete Aprikosen
125	Gramm	Entsteinte Trockenpflaumen
75	Gramm	Kernlose Rosinen
250	Gramm	Zucker
375	ml	Apfelessig
1/4	Ltr.	Herber Weisswein
1		Frische Ingwerwurzel
1/2		Zimtstange
5		Gewuerznelken
2	Essl.	Senfpulver

Anleitung:

Ananas, Aprikosen und Pflaumen in Stücke schneiden. Geputzte Ingwerwurzel in Scheibchen schneiden.

Essig, Wein, Zucker, Ingwerwurzel, Zimt und Nelken einmal aufkochen und 5 Minuten leise kochen lassen. Früchte und Rosinen zugeben und 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen.

Vom Herd nehmen und 24 Stunden ziehen lassen. Die Flüssigkeit abgessen und 15 Minuten einkochen. Senfpulver in den erkalteten Sirup rühren.

Früchte in Gläser füllen, mit dem Sirup übergießen, verschliessen. Kühl aufbewahren. Zu kalten Pasteten und Wild reichen.