

Fruchtiger Beerensenf

Zutaten:

- 300 g Brombeeren
- alternativ: Trauben
- 3 EL Wasser
- 2 EL Rohrohrzucker
- 5 EL Rotwein-Essig
- 3,5 EL mittelscharfer Senf
- 3 TL frischer Thymian

Früchte waschen und vorsichtig abtrocknen. Wasser, Zucker und Essig in eine Pfanne geben und erhitzen. Wenn sich der Zucker aufgelöst hat, die Beeren dazugeben. 10 Minuten einkochen. Dabei regelmäßig umrühren.

Die Masse in einen Messbecher füllen und kurz abkühlen lassen. Den Senf dazugeben und gut durchmischen. Die Menge je nach gewünschter Schärfe reduzieren oder erhöhen, nach Bedarf mit Thymian verfeinern. In ein Glas füllen und kühl lagern.

Sendung/Quelle: Visite

Sendetermin: 23.01.2024

Koch/Köchin: Isabel Fischer

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen