

Traubensenf



Zutaten:

- 100 g blaue Weinbeeren (Rosinen), getrocknet
- 100 g rote Weintrauben, frisch
- 50 ml Rotweinessig
- 50 ml Rotwein oder Wasser
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz und etwas grob gemahlener Pfeffer
- 20 g Senfmehl



Zubereitung

Die getrockneten Weinbeeren (Rosinen) in einem Topf mit Zucker, Rotweinessig, Weintrauben, Rotwein, 1 Prise Salz und etwas grob gemahlenem Pfeffer einmal kurz aufkochen lassen. Dann den Topf beiseite stellen, Deckel aufsetzen und 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend das Senfmehl zugeben und mit einem Pürierstab fein mixen. Noch heiß in ein Einmachglas abfüllen, mit einem Deckel verschließen und bei Zimmertemperatur abkühlen lassen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Der Traubensenf schmeckt sehr gut zu Ziegenfrischkäse oder anderen Käsesorten. Dazu empfiehlt sich knuspriges Traubenkernbrot vom Handwerksbäcker.

Tipp: Zwei oder drei zusätzliche Esslöffel von unseren eingelegten Senfkörnern geben dem Traubensenf eine zusätzliche pikante und knackige Note. Das Rezept für eingelegte Senfkörner finden Sie in unserer

Rezeptdatenbank.