

Quittensenf

Zutaten:

350 g	Quitten
100 ml	weisser Essig (Obstessig)
50 g	Zucker oder Honig
50 g	Senfkörner
1 TL	Salz



Zubereitung:

1. Den Flaum auf den Quitten mit einem feinen Tuch abreiben.
2. Die Quitten waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen.
3. Die Viertel in kleine Stücke schneiden und mit wenig Wasser weich kochen.

Während die Quitten kochen, werden die Senfkörner fein gemahlen.

4. Die Quitten pürieren und das frisch gemahlene Senfpulver dazugeben.
5. Die restlichen Zutaten(Essig, Zucker und Gewürz) darunter mischen.

Den frischen Senf in kleinere, saubere Gläser abfüllen.

Passt gut zu Kartoffeln oder Käse, Raclette

Haltbarkeit:

Im Kühlschrank sind die Gläser mehrere Wochen haltbar.