



**Uschi blüht auf / Rezept von Uschi Zezelitsch
14.7.2024**

Stachelbeeren-Senf

Zutaten:

*Stachelbeeren püriert
Zwiebel fein gehackt
Knoblauch gepresst
Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
Thymian
Chilipulver
Fruchtessig/Himbeer
Brett, Messer, Löffel, klein, groß
Schüsseln zum Verrühren
Getrocknete Feigen/Datteln klein geschnitten*

Für heute habe ich mich für einen fruchtigen „Stachelbär“-Senf entschieden.

Ich habe einen Becher Stachelbeeren zerdrückt oder püriert und die verrühre ich jetzt mit 2 EL fein gehackten Zwiebeln, 3 getrocknete Feigen oder Datteln – vorher ein paar Stunden eingeweicht und dann zerkleinert – die Trockenfrüchte ersetzen den Zucker.

Außerdem kommt noch dazu: 1 Zehe gepresster Knoblauch, 1 EL gemahlener Kreuzkümmel, 1 TL getrockneter Thymian oder Majoran, einer Prise Salz, Pfeffer und Chili.

Die Zutat Senf kommt entweder als pulverisiertes Senfmehl aus dem Reformhaus dazu oder Sie können Senfkörner über Nacht in einer Essigsorte Ihrer Wahl einweichen und dann pürieren.

Ich nehme heute Senfpulver ca 6 EL und rühre es mit Himbeeressig an. Es soll eine Paste entstehen, die der Konsistenz von Senf aus dem Glas ähnlich ist.

Und jetzt wird die Senfpaste mit den anderen Zutaten verrührt und kann in Gläser gefüllt werden. Im Kühlschrank hält sich der Stachelbeersenf bis zu 4 Wochen.