

Birnen-Senf-Salsa



Zutaten für etwa 5 Gläser (je 125 ml):

1 kg Birnen,
¼ Gewürz Zwiebel,
2 EL Senfmehl,
250 ml Apfelsaft,
20 g frischer Ingwer,
100 g Zucker,
2 EL Apfelessig,
1 Zitrone,
Salz

Zubereitung:

Das Senfmehl in dem Apfelsaft quellen lassen.

Birnen waschen, schälen, entkernen und würfeln. Zwiebel abziehen und würfeln. Ingwer schälen und fein reiben. Zitrone waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

Birnen, Zwiebel, Ingwer, Zitrone, Zucker und Essig in einem Topf mischen und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 20 bis 30 Minuten unter Rühren kochen, bis die Masse dickflüssig wird. Die Senfmischung unterrühren, kurz aufkochen und mit Salz abschmecken.

Konservierung:

Variante 1: Salsa heiß (bei Bedarf noch einmal nach dem Würzen aufkochen) in Gläser mit Schraubverschluss füllen und fest verschließen, umdrehen und 5 Minuten auf dem Kopf stehen lassen.

Variante 2: Salsa warm in Einmachgläser füllen. Angefeuchteten Einkochring auflegen. Deckel mit Klammern verschließen. Die Gläser 10 Minuten bei 90° C einkochen.

Rezept: Asgard Knehans-Gläser, fruchtfein, Vermold